Ldw
876

Nützliches

Wein-Büchlein,

Oder

Unterricht,

Nicht allein

Wie man guten Wein pflegen un warten,

Sondern auch

Wie man schwachen, krancken und mangelhafften Weinen wiederum helffen und aufrichten soll.

Deßgleichen ist auch beygefügt,

wie mau guten Alant-Salbey-Roßmarin-Rosen-Muscateller-Wermuth-Quitten-Weichsel- und andere Weine zubereiten soll.

Allen

Würthen, Weinhändlern, Kiefern,

und wer mit Wein umgehet, sehr nützlich zu gebrauchen.

EIGENTHUM DER STADT

Gedruckt im Jahr Christi 1796. (5.)

Erstlich,

Wie man die Keller verwahren soll.

Wer guten Wein haben und solchen pflegen will, der soll auch die Keller rein halten, unter den Fässern und überall soll man sie schön fegen, wann es nöthig ist, insonderheit solt du die Thür und Fenster bewahren, daß die Sonne nicht auf die Faß und in den Keller scheine, und im Winter verstopfe die wohl, daß keine Kälte hinein gehe, auch bewahre sie wohl vor den Ost-Winden, und vor Donner und Blitz.

Item, wann du im Winter in Keller gehest, so thue du die Thür fleißig zu daß die Kälte nicht hinein schlägt, auch hüte dich, daß du kein Kohlfeuer darein machest, dann es ist dem Wein gar schädlich, der Dampf legt sich darein, daß er nachmals sich gern verstoßt.

Die Thüren und Fenster, welche gegen dem Süd- und Nord-Wind stehen, sind die besten, die magst du zu Zeiten offen lassen, wann der Himmel hell und klar ist, und die gute Wind wehen, doch geschehe solches am Abend oder Morgens, wann es nicht gar heiß ist.

Wie man den Wein pflegen und warten soll, daß er gut und schön bleibe.

Wer guten Wein haben und denselben pflegen will, der soll wissen, was dem Wein schädlich ist,

man soll sie verhüten vor den Ausserwinden, auch vor übriger Hitz und Kälte, und wann es regnet so verstopffe die Fenster und Löcher wohl, und bewahr ihn wohl, wann es donnert oder blitzet, dann das ist ihn schädlich, bewegen sich, und stehen gern auf darvon.

Item, wilt du Wein warten, so must du je über 14. Tag oder 3. Wochen zu den Fässern sehen, ob ein Wein wolt sauer werden, oder sauer schon wäre, daß du ihn helfen könntest.

Das Faß zu bereiten.

Die Faß sollen fleißig zubereitet werden. Man soll die Faß sauber waschen, entweder mit gesaltzenen oder saubern frischen Wasser, und wann sie rein gewaschen, so räuchere sie ein wenig mit weissen Weihrauch, verspont sie, daß sie nicht schimmlicht werden, und bewahre sie wohl für bösem Geruch.

Item, nimm Laub von welschen Nuß-Bäumen, sied das in Wasser, bähe die Faß damit, und laß das 2. oder 3. Tag darinnen stehen.

Wein vorm Donner zu bewahren.

Wann es donnert, so mach ein Ballen aus truckenem Mehl, und lege ein sauberes Tüchlein auf den Spund, lege den Ballen darauf, und trucke es in den Spund, so verändert sich der Wein nicht.

Item, Socrates spricht, wilt du, daß dir der Wein verberge nicht, so wirff Eisen darein es muß aber mit einem Tüchlein umbunden seyn, so schadet ihm der Blitz und Donner nicht.

Cap. II.

Regeln, wann man Wein zu probieren oder zu versuchen geben will.

Wer Wein verkaufen will, soll sich befleissen, weñ er solchen probieren oder versuchen lasse, daß er ein schön lauters reines Glaß habe, darinn der Wein eine schöne Farb zu besichtigen habe, und das soll geschehen, wann der Himmel schön und klar ist da ist er an Farb und Geschmack am besten. Deßgleichen so der Nord-Wind oder Aquilo von Mitternacht gehet, das ist im Winter, da sind die Wein am süssesten und kräftigsten; da magst du ihn wohl sehen lassen.

So aber der Wind Auster wehet, das ist im Herbst da werden sie leichtlich verwandelt, und erzeigen sich gern etwas schwach, und was Mangel sie haben. Ist aber der Wind frisch, so erzeigt sich auch der Wein frisch, da magst du ihn wohl probieren lassen.

Zu beiden Solstitien, wann die Sonne gegen unserm Firmament am höchsten und am niedrigsten stehet, das ist um Johanne, da der Tag am längsten, und um Lucia, da er am kürtzesten ist, auch wann die Trauben blühen, wird der Wein von Hitz und Kälte, bevorab von weichen Winden, viel Regen, Donner und Blitzen, gebrochen und verwandelt, da solt du keinen Wein sehen lassen.

Regel, wenn man Wein probiren und kauffen will.

So du Wein kiessen und probieren wilst, so hüte dich vor Liqueritz, welchen Nüssen, Süß-Holtz,

 alten

alten Käß und gewürtzten Speisen, dann auf solche Sachen hat auch saurer Wein guten Geschmack; wilt du aber Wein recht versuchen und probieren, so wasch zuvor das Maul aus, esse ein wenig Brod aus Wasser, und versuch darauf den Wein: dann ganz nüchtern oder satt seyn, benimmt dem Menschen den Geschmack. Etliche essen auch zuvor von einem Apffel, damit sie den Wein desto besser prüfen können.

Wein zu probieren, ob er Wasser in sich habe.

Nimm eine Birn, wirffs hinein, schwimmet sie oben, so ist er gerecht, fället sie aber zu Boden, so ist er verfälscht.

Oder gieß Wein in einen neuen Hafen, und setz ihn an die Sonne, ist er wässerig, so verwandelt er sich, und wird zu Eßig.

Oder, mach eine Pfanne heiß, gieß Oel darein, darnach gieß den Wein aufs Oel, ist er verfälscht, so springet er zu hand, und wird fast blätterig.

Oder, nimm einen Bad-Schwamm, bestreich ihn mit Oel, und henck ihn oben in den Spunt auf den Wein hinein, und mach den Spunt wieder drüber, ist der Wein wässerig, so gehet der Schwamm unter.

Oder, nimm der grossen Bintzen aus den Teichen oder Seen, zieh die obere Haut herab, laß den Kern wohl trücknen, stoß in den Wein, so zeucht er das Wasser an sich, so der Wein in sich hat.

Oder, leg ein Ey in das Faß, schwimmet das Ey oben, so ist der Wein gerecht, fällt es aber zu Boden, so ist er mit Wasser vermengt.

Oder:

Oder: Nimm Wachholder-Beer, thu die in den Wein, schwimmen sie oben, so ist er gerecht, fallen sie aber zu Boden, so ist Wasser darunter.

Wein zu probieren, ob er sich verkehren werde.

Nimm ein langes Rohr, das durch den Wein und durch die Hefen, biß auf den Boden gehet, verhebe das Rohr oben mit dem Finger gar wohl, daß der Geschmack, den die Hefen hat, nicht heraus rieche, ziehe es alsdann heraus, und halts zu deiner Nasen, so kannst du sehen, was deinem Wein künftig gebrechen wird; ist der Geschmack gut, so bleibt der Wein beständig, riecht er aber übel, so bleibt er nicht beständig.

Oder, nimm des Weins mitten aus dem Faß, gieß den in einen Becher, bleibt er beständig, so vergehet der Schaum von Stund an, bleibt aber der Schaum lang darauf stehen, so bleibt der Wein nicht beständig.

Oder, nimm des Weins, gieß ihn in ein Eßig, und schlag ihn mit einer Spadel, behält er den Jest lang, so will er saiger und trüb werden.

Wann man Wein mitten aus dem Faß nimmt, und laßt den übern Feuer erwallen, was für Geschmack er gewinnet, wenn er kalt ist, solchen Geschmack gewinnt er im Faß, wann er alt wird.

Oder, gieß Wein in ein Becher, springt er aus dem Becher, so ist er frisch, zeugt er sich aber im eingiessen, so wird er trüb nnd saiger.

Oder, thue die Hefen in einen neuen Hafen, decks wohl zu, daß die Dämpffe nicht heraus riechen, laß

3. Tag stehen, darnach decks auf, hat sie einen gut Geruch, so ist der Wein beständig.

Cap. III.

Schöner und guter abzug zum Wein.

Nimm Schwefel, Kroen-Auglein, Veil-Wurtz und Zimmet-Rinden, jedes ein halb Loth, Nägelein, Muscatnüß, langen Pfeffer und weissen Weihrauch, jedes 1. Quintlein, Galgant 1. Loth, weisse Parateiß-Körner 3 Loth, Myrrhen ein halb Quintlein, thu alles zusammen, stoß klein, temperirs in einem saubern Glaß, thus in eine glasurti Scherb, setz auf Kohlen, laß zergehen, und brauchs wie du weist.

Einen guten Spon oder Einschlag zu machen.

Nimm Viol-Wurtz, langen Pfeffer, Venedisch-Weihrauch und Muscaten, jedes ein Loth, Galgant anderthalb Loth, Aniß 4. Loth Nägelein, Ganffer und Paradeiß-Körner jedes ein halb Loth, Bertram vor 2. Pfenning, Salmiac und weissen Galitzenstein jedes 2 Loth. Diese Species so man eines nach dem andern stossen, und einer Schüssel unter einander rühren, darzu soll man nehmen 1. Pfund lebendigen und viel getödten Schwefel, klein stossen, durcheinander mischen, und in einer glasurten Kachel auf ein Glut stellen, den Schwefel wohl rühren, biß er gantz zergeht, darnach nimm 4. Loth Lythargyrii und 3. Loth Wißmath, so die Kannengiesser brauchen, stoß in einer Schüssel klein,

misch

misch untereinander, und gieß für 2. Pfenning Brandtwein dran, misch in der Schüssel, und zünds an mit einem Licht, und wann die Flamm einmahl oder 2. überschlägt, so dämpffs und verlösch es, darnach nimm den Schwefel, der auf der Glut stehet und rühr ihn so lang, biß er lohend wird, mach 8. oder 9. Zwilchene Blätzlein, eines Fingers lang und 4. Finger breit ziehe eines nach dem andern durch den Schwefel, legs auf ein Brett, und säe die Species darauf, und klopffs mit einem Holtz, zieh jedes Blätzlein, einmahl oder drey durch den Schwefel, und bestreue es jedesmal mit der Specerey auf beyden Seiten, biß es genug ist, laß auf dem Brett trucknen, alsdann kannst du sie behalten, biß du die brauchst.

Ein guter Einschlag oder Einbrandt auf eine geringere Art, die da dienet zu allen Weinen.

Nimm 1 Vierling Anis, 1. Loth Viol-Wurtz, die weiß ist, 2. Loth Muscath-Blüh 2. Loth langen Pfeffer, 3. Loth weissen Weihrauch, 1. Loth Mastix, und drey Loth Paradeiß Körner stoß alles durch einander, darnach nimm 2. Pfund Schwefel stoß den auch in einen Hafen, und gieß viel Wasser daran, und laß eine Stund sieden, darnach seyhe es durch ein klein eng Sieb, und laß wieder darinn trucken werden, darnach nimm einen Tigel, thue den Schwefel darein, und laß ihn fein zergehen, daß er lauter werde, darnach zieh ihn auf ein grob leinen Tuch, oder Zwilch, und streue die gemeldte Species darauf weil es noch warm ist.

Den Schwefel zurechtfertigen, daß er den Menschen nicht schädlich sey.

Laß den Schwefel zergehen, und gieß ihn in ein Wasser darnach nimm ihn wieder heraus, und thu wie zuvor, so wird er gereiniget von seiner Schädlichkeit.

Cap. IV.

Vom Wein-Ablassen.

Wilt du Wein ablassen nach seiner Art, und nach den Zeiten des Jahrs, so laß schwachen Wein ab im Herbst oder Winter, starcken aber im Frühling oder Sommer. Man soll ihn aber nicht ablassen, wann der Mond voll ist, dann da soll er gern zu Eßig werden. Auch nicht wann er neu ist. Die beste Zeit zum Ablassen ist im Abnehmen des Monds, wann gut Wetter, und es nicht gar zu windig, auch der Himmel schön hell und klar ist. Und mercke daß alle Handlung und Wandlung im Abnehmen des Monds geschehen soll.

Ein Wein nach dem Ablaß kräftig zu machen.

Nimm Wachholder-Holtz und Benedicten-Wurtz jedes ein Pfund, und ein Quintlein Nägelein, hencks ins Faß, so wird der Wein kräfftig.

Will man Wein ablassen und verführen, oder davon trincken, daß er beständig bleibt.

Nimm ein saubers Faß, wasche es in gesaltzenen Wasser schön sauber, laß es trucken werden, nimm dann ein Quintlein Weyhrauch, thus in ein Scherb

mit

mit Kohlen, setze es mitten in das Faß, und mach den Spund für, und wann das Faß wohl erhitzt ist, so mach den Boden für, und thu den Spund auf, und laß den Rauch heraus gehen, mach dann den Boden recht zu, und nimm zu einem Fuder zwey Pfund Wachholder-Wurtz, und 1. Pfund Nägelein, thus in das Faß, und gieß den Wein darein, so bleibt er beständig.

So man Wein ausschencken, oder davon trincken will.

Nimm Baum Oel, nachdem das Faß groß ist, und wann selbiges ein wenig leer ist, daß der Wein beede Böden erreicht, so gieß das Baumöhl hinein, so verliehret er die Farb nicht, und wird nicht kohnig, wann du das Faß aufschlägst, so findest du das Oel wieder im Faß.

Guten Wein bey der Kraft und Farb zu erhalten, wann man ihn schenkt oder daraus trinkt.

Nimm Weyden-Schelt oder Weyd Aeschen, thu sie in ein Säcklein, und hencks in das Faß so du wilt aufthun, so bleibt er bey seiner Farb und Geschmack, u. verwandelt sich nicht so lang er währet.

Item: Verspunt das Faß wohl, bohr ein Löchlein darein, mach ein Zäpflein dafür, daß du es ziehen kaunst, wann du lassen wilt, so bleibt er schön und gut.

Oder lege ein leinen Tüchlein über den Spunt, streue Aschen darauf, thu einen grünen Wasen darauf, bohr mit einer Spindel ein Loch dadurch, so bleibt er beständig.

Oder, nimm Weyd-Aeschen, thu sie in ein Säcklein, und henck sie in das Faß, daraus du schencken

oder

oder trinken wilt, so bleibt er bey seiner Kraft und Farb, und wird er nicht kohnig.

Item, nimm Stein- oder Rein-Farren, reibs klein, gieß Wein darüber, laß 2. Tag darüber stehen, gieß alsdann ins Faß, und arbeite den Wein wohl damit, daß behält ihm seine Farb.

Wein schön und gut zu behalten.

Nimm Bain-Holtz 2. Händ voll Ingrün, und Espen-Rinden, die obere Haut thu herab, und hencks ins Faß.

Daß der Wein seine Farb behalte.

Hencke in ein halb Fuder 3. Loth Pfeffer, der nicht roth ist, so behält er seine Farb.

Wein zu erhalten, daß er nicht saiger werde.

Nimm zu einem Füderichen Faß ohngefähr eine gute Hand voll Hopffen, henck es zu Herbst-Zeit in einem Säcklein in Most, und laß darinn verjähren, thu es hernach wieder heraus, so wird dir kein Wein saiger.

Den Wein zu erhalten, daß er nicht Weinzipffig schmeckt.

Nimm zu einem Fuder ein Stübchen Oley, von welchen Rosen, gieß es ins Faß, das fällt von oben in den Grund, behält ihm sein Farb, und schmeckt wohl, es sey Wein oder Bier, und das Oley ist gut auf die Letzt in ein ander Faß, und behält den Tranck gut.

Oder nimm ein Faß, das von Wachholder-Holtz gemacht ist, gieß Wein drein.

Oder,

Oder: thu Würtzeln von Weinstöcken darein, so währet der Wein lang.

Oder: henck in einen Säcklein ein wenig Hopffen darein, so wird er starck und wohlgeschmack.

Daß ein Wein nicht sauer werde.

Nimm im Herbst ein Eymer Most von der Bütten, der gut ist, laß den wohl sieden, thu ihn in ein starck Faß harten Weins, und temperir ihn wohl damit, so wird er lind und starck.

Oder, nimm weisse Kißling-Stein, die groß, lege sie ins Feuer, biß sie glüend seynd, darnach laß sie kalt werden, und zerschlag sie aufs kleineste, und thu es in Wein, so wird er schön und frisch.

Daß sich ein Wein nicht breche.

Wachholder-Wurtz, oder Trauben-Blühe in einem leinen Säcklein darein gehenkt. Diese Dinge erhalten, und wiederbringen auch den gebrochenen Wein.

Das 2. Capitel.

Schadhafte Weine zu bessern und anzurichten.

NB. Wer Wein machen oder daran Artzneyen will, der soll solches thun, wann der Himmel fein hell und klar ist, und die Wind nicht wehen. Man soll aber nichts daran machē oder artzneyen, im Winter, oder wann die Trauben blühen, auch nicht, wann der Mond Neu oder gar Voll ist, dann um selbige Zeit ist er gemeiniglich gern schwach, und wo er sich um solche Zeit nicht bewegt, so bewegt er sich doch bald hernach.

Schönen

Schönen Wein zu machen.

Nimm Zeidel-Bast, schäle das obere Häutlein herab, henck es 14 Tage in den Wein, so wird er gar schön.

So ein Wein vom Ablassen trüb worden ist.

Nimm zu einem Fuder das Weiß von 24. Eyern, schlag sie wohl, und nimm darzu ein Mäßlein Salz, und ein Kopf voll Semmelmehl, u. so viel lautern Sand, und misch unter ein Viertel des Weins, und gieß zu 3. mahlen in den Wein, und rühr ihn jedesmahl mit einem löcherichten Scheit gar wohl, darnach 1. Pfund Alaun klein gestossen, und ein Mäßlein Saltz und des Weins aus dem Faß biß er wird wie ein Muß, und gieß das auch zu dreymahlen darein, und rühr ihn jedesmahls wieder, wilt du, so magst du auch Wein-Körner darein thun, so wird er schön hell und klar.

Eine andere Art, trüben Wein lauter zu machen.

Nimm zu einem Fuder 60. oder mehr Eyer, thue den Dotter davon, schlage das Weiß in einen Kübel, klopfs mit einem Löffel biß sie gar frisch werden als ein Wasser, nimm darzu ein Pfund Alaun, stoß ihn klein wie Mehl, nimm darzu ein halb Viertel Milch, rühre den Alaun darein, und zerreib ihn wohl mit einem Löffel in der Milch, gieß es durch ein enges Sieb, oder leinen Tuch oder Sack, und treib es fast durch, darnach gieß das Weiß von Eyern drein und laß aus dem Faß des Weins viel darunter,

ter, rühr alles wohl durch einander, bohre hinter den Spont ein Loch ins Faß, steck ein Tröchter darein, und gieß die Milch und den Wein mit samt den Eyern und Alaun allgemach darein, rühre aber dieweil den Wein mit einem Rühr-Scheid zum Spunt hinein, daß die Materie sich fein in Wein theile, vermach das Faß wohl, in 14. Tagen wird er lauter und frisch, wilt du ihn linder haben, so nimm 1. Pfund Zucker darzu.

Oder nimm 1. Pfund weissen Alaun, stoß ihn und thu ihn in das Faß, rührs wohl untereinander, füll das Faß, und spont das Faß zu, laß 3. oder 4. Tag liegen, so hast du klaren Wein.

Oder nimm ein Hand voll Benedicten Wurtzel, hencks in den Wein, er wird schön und lauter.

Oder nimm Rocken-Teig, so viel du bedarfst, gieß ihn zum Spont hinein in den Wein, rühr ihn mit dem Spadel wohl untereinander, laß ihn 3. oder 6. Tag liegen, nachdem das Faß groß ist.

Oder, nimm 2. Gauchsen voll Weinstein, stoß ihn in einem Mörsel klein, thu in ein leinen Säcklein, sehr wohl mit gebertem Leimen vermacht, legs in ein Feuer, daß der Weinstein gar wohl gebrennt werde, nimm alsdann aus dem Feuer, brich den verbrennten Leimen darvon, so wird der Weinstein seyn wie ein weiß Mehl, darnach stoß ihn in einem Mörsel nochmahl, thu ihn in ein leinen Säcklein, das oben weit und unten eng ist, hencke das Säcklein mit dem engen Theil zum Spund hinein, daß er etwa 2. Finger tief im Weine hange, so ziehet der Wein den Weinstein an sich wie Saltz, und läutert sich gar schön.

Oder

Oder, nimm ein wenig Geiß-Milch, misch sie wohl mit dem Wein, so wird er schön und lauter.

Oder, nim̃ zu einem Fuder 1. Pfund Weinstein, stoß den kein, und das Weiß von so viel Eyer, daß du den Weinstein damit anmachen und ein Brod davon bachen kannst, und wann das Brod gebachen und wohl dürr ist, so stoß es nochmal, u. laß 3. Stübichen voll des Weins darüber, u. laß 1. oder 2. Stund weichen, gieß alsdann ins Faß, und rühr den Wein mit einem löcherichten Scheit wohl.

Oder, nimm die Wurtzel von Wermuth, butz und wasch die sauber, und leg sie in den Wein, so wird er lauter und nicht schwer.

Oder, nimm weissen Sand, trückne den, und wann er trocken ist, so stosse und reibe ihn sauber, und nimm zu einem Futter Wein ein Viertel Sand, und Weiß von 28. Eyern, zerschlag die wohl, und schüt's auf den Sand, darnach nimm ein Loth Imber, 1. Loth Zimmet-Rinden, ein Loth Nägelein, stoß das alles untereinander, thus in einen Zuber Wein darüber, und rührs wohl untereinander, thus in den Wein, laß ihn ruhen.

Item, nimm von einem neuen Hafen die Scherben oder Stücker, die da roth seyn, stoß sie kleine und nimm von selbigen Wein, und menge das wohl durcheinander, und gieß es ins Faß, in 4. oder 5. Tagen wird er schön klar.

Item, nimm Kämm von Trauben, trückne sie wohl, daß sie dürr werden, thu ein Hand voll oder drey ins Faß, über 4. oder 5. Tagen wird er lauter.

Trauben

Trüben oder Molckenfarben Wein schön zu machen.

Nim allweg für ein Ohm Weins 1. Maß Milch, die wohl abgenommen und blau ist, mach neben dem Spund ein Loch ins Faß, stecke einen Trichter darein, gieß die Milch dardurch, und stoß einen Stecken ins Spundloch, und rühre damit den Wein wohl, so lang, weil du die Milch hinein gießt, damit die Milch von Wein desto besser durchkrieche, und das Trübe sich desto eher an den Boden ziehe, und laß ihn bald.

So ein Wein trüb, unrein stinckend und sauer ist.

Spond das Faß wohl zu, wältz es etliche Stund hin und her, darnach schlag den Wein mit einem löcherichten Scheid oder Stecken, und thu darnach kleinen gebrennten Leimen darein, und schlag ihn abermahl, so wird der Wein in 3. Tagen wieder gut, darnach gieß vor 2. Pfenning Geiß Milch darein, und misch ihn abermal gar wohl, so wird er lauter klar und frisch.

Wann süsser Wein trüb und nicht trinckig ist.

Nimm Holtzäpfel und presse den Saft heraus, druck den durch ein Säcklein in den Wein, darnach henck auch in einem leinen Tuch frische Holtz-Aepfel darein so wird er schön, lauter, frisch und und gut zu trincken.

Gebrochenen Wein wieder zu bringen.

Nimm zu einem halben Fuder 5. Maß süsse Milch die wohl abgeräumt ist, ein Maß gebeutelts Erbs-

Mehl, und so viel Kößlabe, als das Weiß von einem Ey seyn mag, thus in Wein, ihm wird geholfen.

Oder nimm Nessel-Kraut und Wurtz ein guten Büschel, und hencks oben ins Faß, und verspünde den Spund, so bricht der Wein nimmer, ist er aber gebrochen, so kommt er wieder.

Oder nimm Beyfuß, leg den ins Faß, oder zerdrucke den Beyfuß, daß er Saft gibt, und thu ihn in den Wein, ist besser.

Wein wieder zu bringen.

Nimm ein Gerstenbrod, so heiß als es aus dem Ofen kommt, legs aufs Faß über Spunt, er kommt wieder.

Verdorbenen Wein wieder zu helfen.

Nimm Weinstein, wie man ihn von den Fässern schlägt, laß ihn in einen neuen Hafen glüend werden, thu ihn also glüend in Wein, und rühr ihn gar wohl, so wird er kräftig.

Wann ein Wein seine Kraft verlohren.

Nimm zu einem Fuder 3. Loth Ingwer, und 1. Loth Süßholtz, laß dürr werden, und stoß in einem Mörser klein, reuthe es durch ein enges Sieblein und laß des Weins 6. Maß aus dem Faß, gieß dann die Würtz mitteinander in das Faß, rührs gar wohl, er wird wieder gut.

So ein Wein ganz abgenommen, krank, saiger und trüb ist.

Nimm Kusen und Rauten, eines so viel als das ander, und halb so viel Körner aus den Dann-Zapffen, gerieben, und in ein Säcklein gethan, in die Mitte des Weins gehenckt 7. Tag, das bringt dem

dem Wein alle seine Kraft wieder, und macht ihn schön, lauter, starck und frisch zu trincken. Man mag auch wohl Beyfuß und Schönwitz oder Weyhrauch auch darzu thun.

Oder, nimm das Weiß von Eyern, zerschlag das wohl mit Saltz, gieß es in Wein, und schlag ihn sehr, so kommt er wieder zu ihm selber in 3. Tagen, laß du aber den Wein bald ab, daß er von Eyern nicht schmeckend werde.

Wann sich ein Wein gebrochen, gekehrt, oder abgeschmack worden.

Benedict-Wurtzel roh darein gelegt, bringt ihm seine Kraft wieder.

Uebel schmeckenden Wein zu helfen.

Nimm Laug-Saamen thu den in ein Säcklein, henck ihn in den Wein, er bekommt seine Kräften wieder.

Kranken Wein zu bessern.

Laß ihn ab, und gieß ihn auf gute Hefen.

Oder, nimm Zimmet-Rinden, Zucker, und gefeilt Hirsch-Horn, jedes 1. Vierling, und hencks in ein Fuder Wein, er wird besser.

Oder, nimm ein Quart gemahlenen Rauten-Saamen, henck den in Wein, er wird besser, und macht trunckene Leuth.

Schimmlichten Wein gut zu machen.

Nimm 1. Pfund Wachholder, und 1. Pfund dürre Salben, stoß untereinander, und thus in einem Säcklein in ein Viertel Brandtwein, hernach in Wein gehenkt bis an dritten Tag, so wird er wohlgeschmack.

Krancken Wein starck zu machen.

Nimm zu einem Fuder Wein ein Vierling Zimmet-Rinden, und so viel gefeiltes Hirsch-Horn, thu jedes besonder in ein leinen Tüchlein, und hencks zu den Wein, er wird stärcker.

Wann ein Wein stinckend, trüb und sauer ist.

Nimm zu einem Fuder Wein 3. Hand voll Salben, und 3. Hand voll Hopfen, hencks darein, und laß 3. Tag hangen.

Item, nimm gut frisch Nuß Laub, wasch das sauber, und erfrische es wohl mit frischem Wasser, thus in Wein, ziehe aber den Wein bald in ein anders Faß.

Wann ein Wein zehe und trüb ist.

Nimm aus einem Füderigen Faß 14 Maß in einen saubern Hafen, siede den wohl, und verschaume ihn sauber, und schütte den also siedend wieder ins Faß, und laß ihn 5. Tag ruhen, so wird er schön, lauter und gut.

Wann ein Wein zähe, dick oder trüb ist.

Nimm eine gute Hand voll Saltz, mach solches in einer Pfanne wohl heiß, daß es ganz dürr ist, und rühr es wohl ab mit demselben Wein, und gieß ins Faß, henck auch ein Büschlein Bast darein, und laß einen Tag hencken, darnach nimm es heraus, wasch den Schleim davon, und henck es wieder hinein, thu es so lang, biß der Wein schön lauter ist.

Zehen Wein zu helfen.

Brenn Weinreben zu Aeschen, und nimm derselben Aeschen eine Hand voll, binds in ein saubers

Tüchlein, und henck es in Wein, er wird wieder gut.

Oder, wenn du Brod backst, so nimm eines, wanns halb gebacken ist, und wirf es ins Faß, und laß 3. Tag darinn liegen.

Oder nimm vor 4. Pfenning Weitzen-Taig, und vor 4. Pfennig Brandtenwein, und das Weisse von 8. Eyern, knete es untereinander, mache Kügelein daraus, thus in den Wein, und laß ihn 8. Tag ruhen, so wird er kräfftig.

Oder, laß eine halbe Ohm des Weins aus dem Faß, schlag den im Faß wohl, und nimm dann ein Pfund Weinstein, und ein halb Pfund Föhren-Rinden, stoß zu Pulver, und reuth es durch ein Sieblein, laß von dem Wein aus dem Faß, und thu das Gemachte darein, und rühr ihn wieder gar wohl, füll ihn zu, und laß ihn 3. Tag liegen, so wird er gerecht und gut.

Oder, nimm Alant-Wurtz, stosse sie in einem Mörsel, thu ihn ein Fuder 1. Vierling, und rühr den Wein im Faß von Grund auf, verspont den wohl, und laß ihn 8. Tag ruhen, darnach laß 2 Gelte voll heraus, u rühr den im Faß eine halbe Stund, das thu in 3. Tagen zweimahl, und thu es dreymal nacheinander, und den Wein in den 2. Gelten, rühre auch so lang als den im Faß, und thu dann ein Seidlein oder Schoppen Brandtenwein in die 2. Gelten und rühre ihn im̃erfort, gieß den über eine Weil auch wieder ins Faß, verspunds, und laß ihn 8. Tag ruhe, und wann er 8. Tag geruhet, so laß ihn ab, und brenn vorher das Faß wol mit einem Büschelein Wachholder, da die Beer noch daran seyn, darnach nimm

einen Besen, und reib das Faß gar schön aus, und spond es hart zu, damit der Geruch darinn bleibe, und laß eine Nacht also liegen, alsdann schwencke es mit Saltz-Wasser sauber, kehre es auf den Spund, und bräuchers mit weissen Weyhrauch, darnach richte es wieder auf und gib ihm den Einschlag, und verspunds, daß der Rauch darinn bleibe, der Wein seye so schwer als er wolle, hilft dieses.

Oder, nimm zu einem Fuder ein Pfund Alaun, stoß den klein, und räuts durch ein hären Sieblein, und nimm das Weiß von 8. Eyern, klopf es wohl, und thu drey Hand voll Salz darzu, und seihe es durch ein Tüchlein, misch das Eyerklar, Alaun und Saltz untereinander, nimm ein Viertel Wein darzu, und rühr es wohl durcheinander, und rühre den Wein im Faß auch gar wohl, und schütt die Materi darein, in 8. Tagen fülle ihn mit einer Maß Wasser an, so wird der Wein bald schön und frisch.

Oder nimm zu einem Fuder 2. Schüssel voll Saltz, eine Maß Wein und ein Maß Wasser, laß es wohl sieden, und rührs es, daß das Saltz zergehe, schütt es in ein sauber Faß, und wälger es um und um, daß es wohl naß werde, und thue den Spund auf, daß der Dampf heraus gehe, und wirf Nesselwurtzeln darein, oder hencke sie so groß als eine mäßige Kanne darein, was für Wein darein kommt der bleibt hart und wird nicht saiger.

Item, thue Rosen und Rauten in einen Wein, oder Körner aus Holtz-Aepfeln, so bekommt er wieder seine rechte Kraft, und einen guten Geschmack.

Item, nimm Vichten- oder Dannen-Rinden, schab das Schwartze ab, und dörre sie in einem Ofen

Ofen, und henke sie in Wein, er wird wieder frisch.

Schleimichten Wein frisch zu machen.

Nimm ein leinen Tüchlein, dringe das Wasser aus, und thu solches oben zu dem Spund hinein, laß innen im Faß einer Spannen tief im Wein aussperren, und das eine Stund lang darinn gelassen, darnach wieder heraus gethan, so wird es voller Schleim seyn, das muß man sauber abwäschen, und wieder so lang hinein gethan, und abermahl abgewaschen, und thue dieses so oft, bis das Tüchleln kein Schleim mehr an ihm hat, daran erkennt man, daß der Wein rein und lauter sey, darnach must du ihn aber bald ausschenken, oder in ein anders Faß ziehen, daß er nicht faul werde.

Wein lauter zu machen.

Nimm Büchen-Spän, die von grünen Holtz geschnitten sind, laß die wohl dürr werden, und laß so viel Wein aus dem Faß, daß du die Spän hinein thun kannst, und fülle das Faß wieder zu.

Seigern und Molcken-farben Wein wieder schön zu machen.

Nimm Hagendorn und Holtz, haue das klein, thus in ein Trichter, und gieß Wein darüber, und nimm dann selbigen Weins ein Stübigen, verschaume den schön, und schütt ihn in den Wein, er wird schön und lauter.

Saigern und zähen Wein zu helffen.

Nimm zu einem halben Fuder 1. Pfund Pfeffer, 1. Vierling Nägelein, laß es in 2. Viertel Wein sieden, biß der halbe Theil eingesotten, darnach

durch ein Tuch also heiß in den Wein gesiegen, den Pfeffer und die Nägelein aber oben ins Faß gehenckt, 3. oder 4. Tag, so wird er gut.

Oder, ziehe den Wein ab über Dorn-Aeschen in einander Faß, und nimm zu einem Fuder 1. Pfund klein geriebenen Weinstein, und durchsieb ihn in ein Maaß gebrannten Wein, der aber nicht von Bier-Hefen sey, und thu 2. Viertel des Weins darzu, rühre alles wohl durcheinander, und schütt es in den Wein, in 3. Tagen kommt er wieder zu ihm selber, wird schön lauter und wohlgeschmack.

Oder, nimm frische Nesseln samt den Wurtzeln, und thu darzu ein Pfund Senfmehl, und henck es in einem Säcklein mitten in den Wein, er wird in 5. Tagen wieder frisch.

Dicken trüben Wein lauter zu machen.

Nimm Senff-Mehl, und temperirs mit dem Wein in einem Züberlein, darnach gieß es in das Faß und rühr es mit einem Heßlinen Stecken wohl durcheinander von unten auf, darnach laß ihn 5. Tag ruhen, so wird er schön lauter, und lieblich zu trincken.

Dicken trüben und seigern Wein wieder schön lauter und frisch zu machen.

Bohre am Boden mit einem Messer durch die Daugen und Hefen, und laß des Weins 2. oder 3. Maß heraus tropfen, und den Wein ruhen, so wird er lauter und schön.

Oder nimm Aeschen und Reben und von Eichen-Rinden gebrennt, zu einem Fuder Wein von jeder Aeschen einen Kopf voll, und ein Nessel Weinstein,

reib

reib das untereinander mit demselbigen Wein, gieß darnach ins Faß, und rühr es von Grund auf, und laß ihn 7. Tag ruhen, so wird er lauter und frisch.

Oder nimm Baldrian, distillier oder brenn ein Wasser daraus, und gieß es in trüben Wein rühr ihn wohl, und laß ihn darnach ruhen, er wird schön und klar.

Trüben, dicken und zehen Wein lauter zu machen.

Nimm Spicanard, henck in Wein, er sey trüb, dick, oder sauer, er wird wieder frisch, lauter und wohlgeschmack.

Saigern Molckfarben und zähen Wein schön und gut zu machen.

Nimm das Weiß von Eyern, Milch und Semmel-Mehl, thus in Wein und schlag das mit einem Holtz, daß es schaumet, so kommt er wieder zu ihm selber an Farb und Geschmack in drey Tagen, du must ihn aber bald in ein ander sauber Faß ablassen, damit er von den Eyern nicht schmeckend werde.

Saigern Wein zu helffene

Laß aus dem Faß bey 12. Maß Wein heraus, und schlag den im Faß gar wohl mit einem Scheid, nimm dann 1. Pfund Weinstein, 2. Loth Ingwer, 1. Loth Zimmetrinden, und eine Hand voll Saltz, stoß alles untereinander zu Pulver, thus in Wein und rühr ihn wohl untereinander, füll ihn zu, und laß ihn 3. Tag liegen, er wird wieder gut.

Oder, nimm Isoppen sammt den Blumen, ein grosses Büschlein, hencks in Wein, er wird wieder so gut und frisch, als er zuvor gewesen ist.

Oder, gieß den Wein in ein anders saubers Faß, und schlag ihn nicht, nimm dann ein Pfund Weinstein, ein Vierling Ingwer laß dürr werden, und stoß in einem Mörser gar klein, thus in ein Kämlein, und laß des Weins daran, und rühr es untereinander, laß ein wenig Wein aus dem Faß, schütt die Materi darein, schlag es untereinander, und fülle in wiederzu, und wenn die Brüh in Wein gestossen ist, so laß ihn 3. Tag ruhen, so wird er wieder gut.

Oder, nimm zu einem Karren-Faß voll Wein, einē Kübel voll Kißlingstein, gieß heiß siedend Wasser daran, decks zu, thus in ein Geschirr, das wohl vermacht sey, setz auf eine gute Glut, daß es heiß und glüend werde, nimm dann 3. Maß Wein aus dem Faß, setz den Hafen in einen Kübel, stürtz ihn um, und thu die heissen Stein in das Faß, laß ihn 5. Tag auf dem Gemach liegen, richt dann ein saubers Faß zu auf halben Spon, und thu den Wein darein, so wird er gut und gerecht.

Oder nimm zu einem halben Fuder, 1. Vierling weisse Erbsen, seuds in einem Kessel mit 8. Maß Wassers, biß sie aufbrechen, seihe es durch ein Tuch, schütt es also heiß ins Faß, darnach nimm 3. Pfund Weinstein, brennts in einem Hafen zu Pulver, stosse es klein, thu eine Hand voll Saltz darzu, und dörre es in einer Pfannen, schütts also wohl heiß ins Faß, rühr es eine Stund lang, darnach nimm eine Hand voll Sigrün, Bainholtz 2. Elen lang, und 3. Espen-Rinden Spannen lang thus ins Faß, so wird der Wein gerecht.

Oder lasse aus einem Fuder ein Viertel Wein in

in einen neuen Hafen, und thue darzu Nesselwurtzel, so viel du mit beyden Händen umfassen kannst, decke den Hafen zu, und setze ihn zu einem röschen Feuer, und feime ihn oft, wann er siedet, und wann die Wurtzeln wohl versotten, so seyhe den Wein davon, und gieß ihn also heiß in das saigergere Faß, u. verschlag es wohl, über 9. Tag siehe ob sich der Wein geläutert, und soll man den Wein vom Grund aufrühren, hat sich der Wein dick geläutert, und hat dannoch grüne Farbe, so nimm weissen Alaun, in ein Fuder ein halb Pfund, leg den gepülverten Alaun in ein neues Häfelein und setz es auf ein Glut-Feuer, so wird er zu Wasser, laß ihn ausriechen, so wird er weiß wie eine Kreide, und wird süß, nimm dann ein halb Pfund Gallitzenstein thue ihm alles dem Alaun, rührs in den Wein mit einem Rühr-Scheid, daß es sich um und um in den Wein theile, so wird der Wein frisch und gut.

Oder, hast du ein Fuder saigern Wein, so laß aus demselben mehr als ein Viertel in einen neuen ungebrauchten Hafen, deck ihn wohl zu, und setze ihn zu einem röschen Feuer, laß ihn wohl sieden, und wend ihn oft, und wann er so lang gesotten hat, und fast halber eingesotten ist, so decke ihn auf, und halte einen brennenden Brand in Dunst über den Hafen, so entzündet sich der Wein, und beginnt zu brennen, und wenn er also eine gute Weile gebrennt, so blase in den angezündeten Wein, daß er verlöscht, und alldieweil der Wein bey dem Feuer sied, soll man den Wein im Faß rühren, mit einem starcken Rühr-Scheid, darnach den gesottenen Wein also heiß in das Faß giessen, und ein gut Theil gebrannten

ten Weins darzu thun, den Spund wohl vermachen und verschlagen, so wird der Wein in 14. Tagen ganz richtig.

Oder hast du einen saigern Wein, so laß ihn im Herbst wann man lieset durch einen Schlauch, und leg ihn hinten höher als vornen, bohre darnach ein Loch mit einem grossen Zapffen-Reber in das Faß, so fliesset das Läger oder die Hefen heraus, und bleibt der Wein in seinem rechten Faß, thu die alten Hefen davon, rühr den Wein lang mit einem Rühr-Scheit, und nimm desselben Weins in einen Hafen, wie du droben unterrichtet bist. Darnach nimm Wein-Beer, und moste sie wohl in einem Trett-Zuber, und giesse die gemostete Wein-Beern mit ihren Tröstern und Kämmern, so viel ins Faß gehen, durch den Spund hinein, rührs untereinander, und gieß den heißen Wein oben darauf in daß Faß, so hebt der Wein an zu jähren als heuriger Most, wann er die Kämm auswirfft, so thu du sie wieder hinein, dann von den Kämmen wird der Wein lauter.

Saigern und zehen Wein frisch zu machen.

Nimm Weinstein und Saltz, jedes eine Hand voll, darnach nimm desselben Weins, 2. oder 3. Maß, mischs untereinander, und gieß in das Faß, du must aber das Faß eine Spanne leer lassen, daß du es mit einem Stecken wohl rühren kannst, und wann du es gerühret hast, so verstopffe den Spund schnell, und laß sauffen, so bricht sich der Wein, und wird schön, wann er sich gesetzt hat.

Wann sich ein Wein verkehrt hat, oder saiger ist.

Wañ der Wein auf der Hefen liegt, so verstopfse den Spund wohl, und schlag das Faß manchmahl um und um, und laß ihn darnach ruhen, biß sich die Hefen gesetzt hat, so wird der Wein lauter und bekommt seine erste Farb und Kraft wieder; hat aber das Faß nicht Hefen, so nimm andere frische Weinhefen, kanst du aber diese auch nicht haben, so nimm guten frischen Leimen, eine gute Schüssel voll, und mache ihn mit demselbigen Wein an, schütts in den Wein, und verspunte das wohl, waltz eine gute Stund hin und wieder, wann sich der Wein verkehret hat, so wird er wieder gut.

Saigern und trüben Wein wieder schön zu machen.

Nimm zu einem halben Fuder 1. Pfund Alaun, stoß den klein, und reuth ihn, thu darunter das Weiß von 28. Eyern, und eine Hand voll Saltz, schlags und rührs, daß es lauter wird als ein Wasser, darnach thu 4. oder 5. Maß selbigen Weins darunter, und schlags nochmal, darnach schütts langsam miteinander in das Faß, und rühr dieweil den Wein für und für, biß das Faß voll ist, darnach laß den Wein 8. Tag ruhen, so wird er frisch, lauter und klar.

Item, nimm Eichenrinden, brenne die zu Aeschen, und thu sie in den Wein, er wird lauter.

Item, nimm Geiß Milch, thu alle Fettigkeit davon, und misch unter den Wein, er wird lauter.

Oder brenn Aeschen aus Rebholtz, und nimm eine Maaß guten lautern Wein, und gieß eine Laugen

gen durch die Aschen, laß die Lauge wohl durchlaufen, und schütt sie in ein sauber Faß, welgere das Faß um und um, und laß den trüben Wein darein, schlag den Spund zu, und laß das Faß mit dem Wein umlaufen, und fülle ihn 3. Morgen allemahl mit einer halben Maß frisch Wasser zu, so wird er in 14. Tagen frisch und schön.

Item, nimm zu einem Fuder 24. Eyer, klopf sie wohl, und laß sie durch ein Tuch laufen, nimm dann ein Pfund gestossenen Reiß, und ein wenig Saltz, und ein Maß Wasser, rühr daß durcheinander, und schütes in den Wein, und rühr ihn im Faß, so wird er schön.

Item, nimm zu einem Fuder ein Pfund Weinstein und ein Pfund Saltz, brenn es in einer Pfannen, und reibs klein, thu es hernach in Wein, und rühr ihn mit einem Rühr-Scheid, laß ihn darnach ruhen, und wann er sich gesetzt, alsdan das gethan, so wird er lauter und schön.

Oder nimm zu einem Fuder das Weiß von 24. Eyer und Reb-Aeschen, reuthe sie wie Mehl schlag sie durch ein Tuch, nimm dann ein Viertel desselben Weins, misch diese 2. Stück darunter, und schütt es allgemach in Wein, er wird schön.

Saiger, trüb-rothfarben Wein zu heilen.

Nimm zu einem halben Fuder ein Kübel voll blauen Letten oder Leimen, klopf denn in einem Züberlein klein, gieß frisch Wasser daran, und laß 2. Stund daran stehen, seyhe dann das Wasser ab, und

und rühr mit einem Holtz den Letten wohl, und gieß wieder frisch Wasser daran, laß stehen wie vor, seye das Wasser wieder ab, und thu solches ein Tag dreymahl, auf die Nacht gieß wieder frisch Wasser daran, und laß die Nacht daran stehen, des Morgens sey das Wasser ab, und trage den Letten vor das Faß, rühre ihn mit Wein an, daß er dünn werde, nimm ungefehr 15. Maß Wein, und 8. Maß süsser Milch, die wohl abgeraumet sey, thu 5. Maß Milch in den Letten, und vor 2. Pfenning Brandtenwein, rührs untereinander, und nimm 1. Pfund Kraftmehl, zereibs mit 2. Maß Milch, und laß 8. Maß Wein aus dem Faß, darnach giesse das Kraftmehl vor erst darein, darnach den Letten auf das halbe Theil, und rühr alles im Faß wohl untereinander, darnach thu die übrigen Letten und Milch auch darein, und rührs wieder wohl untereinander, giesse auch vor 2. Pfenning Brandtwein darein, und fülle das Faß mit Wein biß auf eine Maß, gieß dann eine Maß Wasser darein, und rührs nicht mehr, mache ein Zäpflein ins Faß, und laß ein Maß Wein heraus, denselben Wein schütt in ein anders Faß, der Tages einmahl, und gieße allemahl frisch Wasser darein, laß den Wein 8. Tag liegen und am 9. Tag richte ein anders saubers Faß zu, brenn ein ganzen Span darein, und laß den Wein ab, so ist er gerecht.

Wann ein Wein saiger werden will.

Lasse des Lagers zu unterst aus dem Faß, und versuche wie der Geschmack ist hat es bösen Geschmack, so lasse des Lagers viel heraus, 2. oder mehr Viertel,

tel darnach verschlag den Spund wohl, und wälgere das Faß auf dem Lager hin und wieder, auch um und um, so zerschlägt sich der Wein, und wird gut. Nim dann ein ander Lager vom guten Wein, und fülle das Faß damit zu, der Wein wird in 8. Tagen frisch und lauter.

Oder, rühre ihn mit einem Scheit von Grund auf, wann die aller kälteste Zeit ist, so verlautet er die Röth und Saigere, und wird lauter und schön in 4. Tagen.

Oder, nimm 2. Händ voll Kalck, mische ihn mit Wein, u. mach einen Kieselstein heiß temperirs untereinander, und thus ins Faß, ihm wird geholfen.

Krancken Wein zu helfen, daß er gut zu trincken ist.

Lasse den Wein ab und ziehe ihn auf gute Trusen, oder Hefen, da guter Wein aufgelegen ist, so wird er besser, als er zuvor gewesen ist.

Oder henck ist ein Fuder, 4. Loth Zimmet-Rinden, gestossen, und viel Zucker, auch so viel gefeiltes Hirschhorn, er wird in 7. Tagen kräftig und gut.

Oder nimm Fichten-Rinden, daran Hartz ist, scheid die Rinden von demselben Holtz, mach Spän daraus, und henck sie in den Wein, und rühr ihn mit einem Rührscheid, oder laß den Wein darüber gehen, und darnach rühren 7. Tag, so wird er wieder frisch, lauter und gut zu trincken.

Oder nimm gemahlenen Senff, und geriebenen Rauten-Saamen, oder Rieb-Saamen, jegliches ein halben Vierling, hencks in einem Säcklein in

den

den Wein, 5. oder 8. Tag, so kommt der Wein wieder zu ihm selbst, wird schön und starck, und werden die Leute truncken darvon.

Wann ein Wein nach dem Faß stinckt.

Lasse den Wein ab in ein anders Faß, das oben weit ist, darnach thu darein ein gut Theil Epheu-Saamen, und bedeck den Wein mit einem saubern leinen Tuch, und laß es über Nacht stehen, oder länger, darnach thu ihn in ein ander Faß, so vertreibt der Epheu-Saamen den Geschmack und bösen Gestanck.

Oder, nimm Vichtenrinden, da Hartz an ist, brichs klein, und nimm Wach-Holtz, schneid dünne Spän daraus, und thu die in den Wein, schlag ihn wohl, darnach laß ihn ruhen biß an den 6. Tag, so wird er gut.

So ein Wein ungeschmack und entzig will werden.

Thu gerieben Lauch-Saamen in ein Säcklein, und hencks 5. oder 6. Tag in Wein, so bekommt er seinen rechten Geschmack wieder, und wird gut zu trincken.

Item, henck wilden Salbey darein, so wird er wieder gut.

Item nimm Hagenbutzen von grossen Dornen, schabe die Rinden davon ab, und thu die unten in den Wein der sauer.

Faulen Wein zu helfen.

Lasse ihn ab, und schütte ihn an frische Drusen, in ein schön Faß, und thu von den besten Drusen, so du haben kannst, darein, rühr untereinander, und henk auch ein Säcklein mit Gersten darein, biß gut ist.

Ungeschmackten Wein wieder gut zu machen.

Nimm Wachholderholtz ein Spannen lang, spalte es klein, und thu es in einen reinen neuen Hafen, deck ihn zu, und setz ihn auf heisse Aeschen, und lasse das Holtz darinn dürr werden, siehe aber, daß es nicht schwarz werde, mache 3. Bündelein daraus, thu eines nach dem andern jedes 24. Stund in Wein so vergehet ihm der böse Geschmack.

Oder nimm einen neuen Ziegel, schlag ihn zu Stücken, daß sie zum Spund hinein gehen, und Zucker, machs glüend heiß, und thus hinein.

Stinckenden Wein wieder gut zu machen.

Nimm ein frisch Faß, das wol schmecket, und wann der Wein noch auf der Hefen ist, so laß ihn davon ab, in das ander Faß, und thu andere gute wohlriechende Hefen darein, und rührs wohl untereinander, darnach nimm zu einem Fuderigen Faß 1. Pfund Wachs, machs gantz heiß, und schütt es oben ins Faß.

Schimmlicht oder übelschmeckenden Wein wieder gut zu machen.

Nimm zu einem Karren-Faß ein Pfund gesäuberte Lorbeer, stosse sie groblecht und thus in ein leinen Säcklein, thu darzu 2. Loth welcke Salbey-Blätter, ehe du aber das Säcklein hinein thust, so nimm 1 Vierling Wachs zerschneid es und zerlaß in einem Pfännlein überm Feuer, und gieß hinein lasse das Säcklein 5. Tag darinn hangen, bereite dann ein Faß schön und sauber, auf halben Spon, und am 6. Tag lasse den Wein ab, und

mache

mache den obbeschriebenen Anhang, laß ihn ohngefehr 15. Tag darinn hangen, er wird wieder gerecht.

Oder, nimm zu einem Fuder 1. Metzen Gersten-Mehl, machs mit Milch an, und beck Kuchen davon, grösser als eine Faust, und breiter als ein Spund, brichs unten auf, und leg eines nach dem andern also heiß übern Spund, decks wohl zu, und thus so lang, bis es nimmer schmeckt.

Oder nimm heisse Semmeln, so heiß sie aus dem Ofen kommen, stosse sie, und hencks mitten in den Wein, laß 3. Stund oder länger darinn hangen, er wird wieder gut und wohlgeschmack.

Oder nimm ein Bündelein Salbey, oder Benedicten Wurtzel, thus in ein Säcklein, und henck es mitten in den Wein, der Geschmack vergeht ihm.

Dicken Wein dünn zu machen.

Nimm gemahlen Senff Mehl, zerreib es mit dem Wein, und gieß es in den dicken Wein, schlag ihn darnach wohl zu Grund, und laß ihn ruhen, so wird er schön und frisch.

So ein Wein trüb, dick und sauer werden wollte.

Nimm gar wohl gebrennten Leimen, klopf den klein, und reuth ihn durch ein klein eng Sieblein, vermisch ihn mit demselbigen Wein, und schütt es also in das Faß, rühr den im Faß wohl, und laß ihn darnach ruhen. Der Leimen führet alles Unreine mit sich zu Boden in die Hefen, und der Wein wird schön, lauter, klar und Goldfarb.

Wann ein Wein nach dem Faß stinckt.

Nimm heiß Semel-Mehl aus einem heissen Back-Ofen, und hencks in den stinckenden Wein, in 3. oder 4 Tagen kommt er wieder zu ihm selber.

Oder henck Spicanard darein, so wird er auch in 3. Tagen wohlgeschmack.

Item, nimm Bad-Schwamm, wasch den gar schön aus frischem Wasser, und lege ihn über den Spund, der zeucht allen Schimmel aus dem Wein, aber man muß ihn alle Tag 3. oder 4. mahl, abnehmen sauber waschen, und wieder darauf legen.

Oder henck ein Säcklein mit Gersten in das Faß, so wird er wohlgeschmack.

Oder nimm ein Vierling Nägelein, stoß sie klein, und 1. Loth Ingwer, und 1. Loth Zimmet-Rinden, thu es in ein Säcklein und hencks in Wein, so bekommt er einen guten Geschmack.

Oder, nimm jung Eichen-Holtz, das erst in selbigen Jahr gewachsen ist, und senge, das im Feuer, thu es hernach ins Faß, und laß darin liegen, benimmt den Wein den üblen Geschmack, und ist ihm nicht schädlich.

Weichen Wein frisch zu machen.

Nimm Vichten-Rinden, daran das Hartz ist, schneid sie dünn, nimm auch die Spän von selbem Holtz, und hencks an einer Schnur in Wein, rühre mit einem Vichten-Scheid den Wein, und laß ihn 6. Tag ruhen.

Item, nimm Farrenwurtzel, oder Eppich-Blätter, thu sie in weichen Wein, er wird wieder frisch.

Oder,

Oder, nimm frische Nesseln mit Wurtzel und ein halbe Maß Senff-Mehl, und hencks in Wein.

Oder, nimm zu einem Fuder 1. Pfund Alauns, klein gestossen, reuths durch ein Sieb, und nimm das Weiß von 28. Eyern, zerschlag sie gar wohl mit einer Hand voll Saltz, und seihe es durch ein Tuch, mische es mit einem Viertheil desselbigen Wein, laß das Faß einer Spannen tief leer, und rühr es mit einer Kluppen in einem Schaff, oder Gelten, geuß ihn dann in das Faß, er wird in 8. Tagen schön.

Kohn aus dem Wein oder Bier zu bringen.

Henck Eyrer-Nessel-Kraut darein, und zieh es wieder heraus, thue es so lang und oft, bis der Wein sauber ist.

Oder, thu darein 5. oder 6. Pfund abgedrehtes Zinn von den Kantengiessern, so wird er nicht krank, so lang man an demselben schenckt. Das Zinn darnach abgewaschen, und in ein ander Faß gethan.

Wann ein Wein nach dem Einschlag stinckt.

Nimm ein Brod, das erst aus dem Ofen kommt, brichs voneinander, und legs also heiß auf den Spund, und laß liegen, biß es kalt wird, so zieht es den Gesckmack an sich. Ist das Faß groß, so thu es etlichemal, es hilfft gewiß.

Kohnigten Wein schön zu machen.

Nimm Ingrien und Papeln, stoß es, und thu es in ein Säcklein, und hencks in den Wein, so groß als eine Maß Kann, darnach nimm die Rinden von

Wichten, schab die obere Haut darvon, und nimm der einer mäßigen Kannen groß, laß sie trucken werden, und hencks auch ins Faß zum Säcklein.

Oder, nimm Saltz, wärme es, bis das schwartz wird, reibs in einem Mörser gar wohl, und thus entweder ins Faß oder thus in ein Tüchlein, der Kohn fällt zu Boden, du must ihn aber bald ablassen.

Schweren Wein hart zu machen.

Nimm aus einem Fuder ein Ohm, und erwähle den in einem Kessel, und thu eines Kopffs groß Hopfen darein, und schütt den Wein also heiß ins Faß, schlag den Spunden hart zu, und walgere das Faß um und um, thu auch eines Kopffs groß Pfersig Baum-Laub darein, so wird der Wein in 12. Tagen schön.

Eßigten Wein gut zu machen.

Nimm 2. Loth Nägelein, stoß sie, und hencks 8. Tag in Wein, so benimmt es ihm den Eßig Geschmack.

Oder, nimm zu einem Fuder 2 Maß Honigsaim in einen Hafen laß da inn jähren, und dann wohl sieden, darnach laß 5. oder 6. Maß des Weins aus dem Faß schlag den im Faß wohl, und gieß den Honigsaim also heiß darein, schlag ihn abermal wohl, und fülle ihn alsdann zu, darnach lasse ihn 3. Tag liegen, so benimmt es ihm den Eßig.

Oder, nimm zu einem Fuder 1. Pfund Zucker, Gulden-Latwergen, Anis, Confect und Zimmet-Rinden, jedes 2. Loth, Nägelein, 1. Loth stoß alles zusammen, und thus in eine Kanne, laß des

Weins

Weins dran, und rühr alles wohl untereinander, lasse dann biß 6. Maß Wein aus dem Faß, und rühr den im Faß, giesse die Würtz miteinander darein, und rühr ihn nochmahl, darnach füll ihn auf, und laß ihn 3. Tag liegen, er wird sicher gut.

Wann ein Wein firnst, oder Eßig-Gallen hat.

Nimm zu einem Karren-Faß ein halb Pfund Wachs, zerschneids, und laß in einem Pfännlein ob einem Feuer zergehen, gieß also heiß in das Faß, nimm dann vor 2. Pfenning Honig und ein heiß Rocken-Brod, einer Spannen lang, machs mit einem Messer hohl, nimm die Brosam und das Honig, temperirs untereinander, thu ein wenig Gersten darzu, hencks an ein Drath, und laß 5. Tag im Wein hangen, thu es alsdann wieder heraus und breit ein anders Faß, brenne ihm einen halben Spon ein, lasse den Wein daran ab, und hencke das gemeldte Gehenck wieder darein, und laß 3. Tag hangen, der Wein wird kräftig und gut.

So ein Wein anzickt.

Nimm eine Hand voll Borres-Saamen, und Hopffen, thu jedes besonder in ein Säcklein, und hencks mitten in das Faß, und lasse es drey Tag hangen.

Oder, nimm Welsch-Nuß Laub, erfrische es mit klarem Wasser, hacks und hencks in Wein, so vergeht ihm das Anzicken.

Oder nimm Alant-wurtz, schneide sie zu dünnen Scheiblein, hencke sie an einen Faden, nimm dann

Salbey so groß als 2. Eyer, hencke diese 2. Stuck mitten in den Wein, so wird er tüchtig.

Wann ein Wein Wassersiech ist.

Nimm einen wohlgebrannten Ziegel, reibe den klein, und reuthe ihn durch ein eng Sieblein oder Tüchlein, thu darzu die Dotter von 12. Eyern zerschlag die wohl, und thu 2. Hand voll von dem geriebenen Ziegelmehl, darunter und wirfs oben zum Spund hinein, rühre den Wein mit einem Scheid, daß sich die Materie allenthalben zertheile, so wird der Wein lauter und Goldfarb.

Wann ein läßiger Wein abnimmt, und den Geschmack verliehrt.

Nimm von einer Vichten die Aeste an dem Stamm, siede dieselbe, und hencke sie in den Wein

So ein Wein vom Wasser kranck ist.

Nimm ein Loth weissen Ingwer, und ein Vierling Nägelein und Zimmetrinden, stoß wohl untereinander, thus in ein Säcklein, und hencks wohl zu Boden in Wein, thu auch ein Theil Brandtwein darein, so wird er wohlgeschmak.

So ein Wein von der Farb kommen ist.

Nimm Mergelgrund, wasche den in saubern Wasser so lang und oft, biß die Sandkörnlein sauber und sonder seyn, so er nun also ist, so nimm Wein aus dem Faß, und giesse ihn über den Sand, gieß dann alles in das Faß, und rühr den Wein mit einem löcherichten Rührscheid, darnach schlage das Faß geheb zu, so kommt der Wein wieder.

Dem

Den Wein die rothe Farbe zu vertreiben.

Nimm zu einem Fuder eine kleine Viertel-Gelten von weissen Sand, truckne den wol, und stoß in einem Mörsern, darnach nimm das Weiß von 14. Eyern, zerschlag es wohl, und gieß auf den Sand, nimm dann darzu Nägelein, Zimmet, Zitwan und Ingwer, jedes 1. Loth, stoß alles gar wohl, gieß in den Wein, und rühr ihn mit einem Scheid, laß ihn 3. Tag ruhen, gieß dann 4. Maß guten Wein darein, so wird er schön, starck und wohlgeschmack.

Oder nimm ein Pfund Semmel Mehl, und ein Becher Milch; rühr es wohl untereinander, seyh es durch ein grob Tuch oder hären Sieblein, nimm darnach das Weiß von Eyern, zerklofs und rührs in einem Züberlein wohl untereinander, und gieß ins Faß, darnach nimm zu einem Fuder Wein 1. Vierling Alaun, stosse den klein, und schütt von dem Wein daran, gieß es ins Faß, und laß ihn 8. Tag ruhen, so wird der Wein schön und lauter.

Cap. V.

Rothen Wein zu machen.

Wilt du guten rothen Wein machen, so solt du die rothen Trauben fein besonder lesen, und selbige bald auspressen, und in die Faß thun, so wird er zum besten Geschmack und Kraft. Etliche lassen zwar den rothen Wein nach dem Tretten, etliche aber die Trauben, lang stehen, ehe sie es auspressen, und das thun sie um der Farb und Dicke willen, aber daß ist dem Wein nicht gut, dann darvon vergeht ihm die beste Kraft und Geschmack, wird schwartz und braun, und nicht schön lauter roth, auch nicht

so kräftig, als er würde, wann man ihn gleich auspresse, es habens auch die Kaufleuthe nicht so gern.

Rothen Wein besser zu färben.

Nimm Holder oder Attich-Beern, leg in ein Fälein je ein Lag Beer, und besprengs mit Saltz, darnach wieder ein Lag, und so fortan, biß das Fäßlein gefüllt wird, zu welcher Zeit im Jahr der rothe Wein seine rechte Farb nicht hat, so nimm derselben Beeren, und thus in den Wein, so wird er gar schön roth.

Rothen Wein schön zu machen.

Nimm zu einem Fuder das Weis von 27. Eyern, und thue es in eine tiefe Gölten, schlag oder schwing es mit einem kleinen Besemlein eine Stund, und den Wein im Faß auch so lang, und wann du das Klar geschlagen hast, so giesse es aus einer Gölten in die andere einer Viertelstund lang, mach dann ein Kummer-Zäpflein, und laß den Wein ins Eyerklar lauffen, die Gölten halb voll, gieß dann eine halbe Viertelstund aus einer Gölten in die andere, und laß den im Faß immer rühren, und gieß ihn dann durch einen Trüchter ins Faß, und lasse ihn 3. Tag legen, darnach sehe darzu, ist er nicht recht schön, oder will er nicht schön werden, so nimm weissen Leimen, mache den dünn, und schlag ihn durch ein Sieb thu ihn in ein Zuber, und lasse von dem Wein aus dem Faß rührs untereinander, und nimm zum ersten frischen Brunnen, und fordern weissen Leimen, und laß ihn ein Tag stehen, darnach gieß ihn herab, am andern Tag thu ihm wieder

der also, am dritten Tag seyhe ihn trucken ab, und bohr ein kleines Löchlein ins Faß, und laß den Wein darein laufen, und rühr den Leimen immer um, und wann die Gölten voll wird, so schütt es in ein andern Kübel oder Gölten, und rühr es lang, bis der Leimen zergeht, und im Faß rühr auch immerfort, und schütt den Leimen einmahl oder 6. von einer Gölten in die andern, darnach gieß es in das Faß, und laß den Wein 8 Tag ruhen.

Wein schön roth zu machen.

Nimm der rothen Hosen, so im Korn wachsen, tröckne sie an der Sonnen, und henck sie 3. oder 4. Tag in Wein, oder mach sie zu Pulver, und thus darein, so wird er roth.

Rothen Wein schön zu machen als Crystall.

Nimm das Kraut, Beeren-Klauen genannt, hencks mit der Wurtzel eines Kopfs groß in den Wein, das Kraut soll man 2. oder 3. mal heraus thun, und allemal lassen trucken werden, und wieder hinein thun, in 14. Tagen hast du schönen Wein.

Wie man Wein soll schön machen, der roth und ungefärbt ist.

Nimm zu einem Fuder 4. Loth Schwefel, ein Vierling Weyrauch, 1. Quintlein Gampffer, ein Loth Fenchel-Saamen, 1. Loth Anis, Wermuth, Coriander und braun Hartz, jedes ein wenig, dieses alles gebrennt mit 5. Maß des Wein auf 6. Stund mit dem Rauch im Wein.

Rothen

Rothen Wein lautern und schön zu machen.

Nimm Milch, die wohl abgenommen ist, so viel Ohm, so viel Maß, thu darein 4. Eß Löffel voll des allerreinesten Mehls, und rührs wohl untereinander, wann die Milch einen Jest über sich wirft, so nimm den mit einem Löffel davon, und gieß es in Wein, vermach das Faß wohl, und laß 3. Tag also stehen, so setzt es sich an Boden, stich dann das Faß an der Seiten zu allerförderst an, und laß davon, der Wein bleibt schön weil er währet.

Rothen Wein blanck zu machen.

Nimm von 2. Eyern das Weisse, pülvere das in ein Tüchlein, seye es in den rothen Wein, er wird blanck oder weiß.

Rothen saigern Wein frisch zu mnchen.

Nimm ein Maß Honig, thu darein einer Nuß groß Rocken-Brosam und so viel Saltz, laß das wohl sieden, biß es schwartz wird, darnach thu es auf ein Brett, wie ein Latwerg, und thus in Wein.

Gebrochenen Wein schön und lauter zu machen von aller Röthe.

Nimm ein Pfund Jmbern dürn, oder Kraftmehl, thus in ein Säcklein und hencks 2. Tag in Wein, der gebrochen ist, er wird wieder schön.

Cay. VI.

Im Herbst die Faß zu bereiten.

Nimm das Faß, leg es auf den Ligerling, kehr den Spand unter sich, und setze eine Kachel mit Kohl-

Kohl-Feuer darunter, nimm vor 1. Pfennig Venedischen Weyrauch und leg ihn auf die Kohlen, daß der Rauch in das Faß gehe, darnach stoß das Faß mit einem Tuch zu.

Item, man soll das Faß auf den Ligerling legen, und wann man Wein darein giessen will, so soll man vor ein Hand voll Saltz braun brennen, und ins Faß werffen, darnach soll man vor 2. Pfenning gebrannten Wein nehmen, und auf das gebrennte Saltz ins Faß giessen, darnach ein Tüchlein in Brandwein netzen, solches anzünden, und zum Spund hinein fallen lassen, so entzündt sich der Brandwein im Faß, und wird ein guter Rauch, und bleibt der Wein beständig darinn.

Die Faß zu bereiten, darinn der Wein nicht kohnig noch saiger werde, sondern allezeit beständig bleibe.

Nimm weisse Violwurtz, truckne sie in einem Becken ab dem Feuer, stosse sie klein und reuthe sie durch ein eng Sieblein nimm darzu weissen Weyhrauch stoß ihn auch klein, und misch ihn unter die Violwurtz, eins so viel als des andern darnach nim̃ 3. häßlin Spän, anderthalb Spannen lang und 2. Finger breit, und nimm von dem vornen gemeldten gerechtfertigten Schwefel, zerlaß den, und zieh die Spän durch, streue dann das Pulver auf beyde Seiten der Spän, weil der Schwefel noch warm ist, so seyn sie bereit. Wann du dann ein Faß damit bereiten wilt, so kehr das Faß unter sich, u. zünd die Spän an einen nach den andern, und thus ins Faß halten, biß sie alle 3. verbrennet sind, darnach verstopfe das Faß wohl, damit kein Rauch heraus komme,

richt

richt es dann auf, und laß es knastern, so wird der Wein nicht kohrig, roth, zehe noch saiger, sondern bleibt allezeit frisch, man führ ihn oder laß ihn liegen.

Im Herbst wehr und dauerhaften Wein zu machen.

So du Wein machen wilt daß er sich breche oder verkehre, so lang du ihn halten wilt, so laß ein Trichlein von Wachholder-Holtz machen, so lang als ein Rohr, thu es in den Most und lasse ihn darüber jähren, so wird er wehrhafft und süß, das ist oft probirt worden.

Item, ist es, daß der Wein überjähre so thu Meerrettig-Saamen darein, so verkehrt sich der Wein nicht, wird wohlriechend, stärckt das Haupt und Magen.

Item, Wein oder Most gesotten, und in Wein gethan, ein jegliches Fuder 2. und 3. Nössel voll, das macht den Wein starck wehrhafft kräftig und gut.

Item, Beyfußsaamen zerrieben, und in Wein gethan, wann er jährt, das reinigut den Wein, machet ihn schön, und treibet die Hefen auf den Boden, und gibt dem Wein einen guten Geschmack.

Oder henck Wachholderwurtz in einem Tüchlein ins Faß.

Oder, thu in ein Fuder ein Quärtlein gebrandten Wein.

Oder, henk Hopfen, oder Beyfuß, oder Spän von Wachholder-Holtz, oder Spicanard darein, wann er anfängt zu jähren, und er verjohren, so thu es wieder heraus, das er nicht davon schmeckend

ckend werde, so bleibt er bey der Farb und Kraft biß ans Ende.

Daß der Wein nicht saiger oder zähe werde.

Nimm Vichten-Rinden, dörre sie wohl am Luft, und henck sie in das Faß.

Oder nimm Wintergrün, zu einem Fuder einen Kübel voll.

Oder, nimm Korn-Blüh, Senf-Blüh, Wicken-Blüh, Erdbeer-Blüh, Wein-Blüh und Klammern, die an den Wein-Reben wachsen, auch Zimmet-Rinden, Schlüssel-Blumen-Kraut, behalt es im Herbst, thu es in ein Faß, und laß es miteinander jähren.

Wann im Herbst zu viel Wasser im Most kommen.

Laß den Wein ab in ein ander Faß, so bleibt die grobe Materie des Wassers an dem Boden.

Most in Acht Tagen schön und lauter zu machen.

Nimm Helm von Weitzenstroh, die noch ganz seyn, schneid sie an beyden Orten ab, daß sie auf beyden Seiten offen seyn, zeuch ihnen die obere Haut ab, und nimm zu einem Fuder Wein ein öhmig Fäßlein voll Helm, lege sie in einen Zuber mit Wasser, und laß 1. Tag darinn liegen, danach thu sie heraus, und ziehe sie wieder durch ein frisch Wasser; laß wieder trucken werden, und thu sie in ein Faß, stoß den Boden für, und schütt den Most darein, so hast du in 8. Tagen schönen Wein, du kanst die Helm auch wohl im Faß lassen biß zum Ablaß.

Item,

Item, wilt du sonst im Jahr schönen Wein haben, so thu den Helmen wie zuvor, und schütt den Wein darauf, so hast du allwegen schönen Wein und wann er schon saiger ist, so wird er klar.

Wein süß zu behalten.

Nimm im Herbst gute Süß-Aepffel, zerschneide sie, daß sie zum Spund hinein gehen, und hencke sie an einem Faden hinein, so ziehen sie die Säure an sich, in 3. oder vier Tagen henck frische Aepffel darein.

Guten natürlichen süssen Wein zu machen, der ein ganz Jahr süß bleibe.

Hencke im Jähren in einem saubern Säcklein ein Stück Speck darein, und vermach das Faß, daß du ihm nur ein Luft-Löchlein lassest, so bleibt der Wein in einer Jahr, wird schön, süß und lauter.

Most in Wein zu bringen.

Wann der Most noch jähret, als wann er beginnt abzunehmen, und vom jähren noch warm ist, so gieß Most, der erst von der Kelter kommt, und thu darzu gestossenen Weinstein nach deinem Belieben, und laß untereinander jähren, wann sich das gesetzt hat, so thu ihm wieder also, und das 4. mahl, laß aber vom jähren das Faß nicht übergehen, so wird Wein dauig, süß, gut und starck.

Wein jährend zu machen.

Nimm von der Erden, worinn er gewachsen ist, und wirfs ins Faß, so fängt er an zu jähren.

Oder,

Oder, nimm 3. oder 4. saure Aepfel, schneide sie und thus darein, wann denen der Geschmack vergeht, so thu so viel andere darein, und thu es so lang, bis er wohl jährend wird, so wird er frisch und gut.

So er gar zu sehr jährt.

So der Most im Herbst allzusehr jähren und sich nicht setzen will, so hencke ein wenig Käß darein, so wird er still, er mag liegen, oder geführt werden.

Wein stark zu machen.

Wann der Wein im Faß ist, daß er jähren soll, so laß einer Spannen tief leer, und gieß ein Maß Brandtwein darein, daß er nicht sehr hinein falle, so jährt der Wein unter sich, bleibt süß, und bekommt vom Brandtwein Stärck, daß stärcker wird, als er sonst wurde.

Item, wann der Wein gut, und gerecht ist, so gieß in ein Fuder Wein 1. Ohm süssen Most, so fängt der Wein wieder an zu jähren, und wann sich der Most setzt, so gieß wieder so viel Most darein, thu das 3. oder 4. mahl, so wird er gut und starck.

Wein starck zu machen, der je länger er ligt, je stärcker er wird.

Nimm im Herbst den süßten Most, den du haben magst, sied ihn in einem grossen Kessel, und nimm ein Viertel Weitzen, thu den in einen Sack, und henck ihn in den Kessel, daß er den Boden nicht berühre, und laß dem Most halb einsieden, schütt ihn in ein Fäßlein, und nimm wieder, so viel vom vorigen Wein und Weitzen, und thu ihm also biß das

Fäßlein voll ist, wilt du aber den Wein noch stärcker machen, so nimm Jngwer, Muscat-Nüß, Nägelein und Zimmet-Rinden, stoß in einem Mörsel rein, und hencks darein, in 2. oder 3. Jahren wird er schmecken wie Malvasier.

Guten Wein zu machen.

Man soll nehmen zu 1. Fuder Wein einen halben Eymer Würtz, und in einem Kessel sieden lassen, auch soll man darein thun einē Kübel von Wachholder-Beer, eine Hand voll Nuß-Laub, und vor 2. Pfenning süß Holz, solches aber muß aufgespalten seyn, darnach vor 6 Pfennig Muscatblüh, vor 6 Pfenning Zimmet-Rinden in ein leinen Säcklein gethan, auch vor 1. Pfeñing Zucker-Kandel, u. vor 2. Pfenning weissen Weyhranch, u. dieses alles in dem Würtz mit sieden lassen. Denselbigen Wein soll man auf ein drittheil einsieden, und ins Faß thun, das Faß aber muß zuvor mit Saltz und Brandwein zubereitet werdē, daß sichs priele, u. laß alle Würtz heraus, selbigen Brüh aber laß in dem Faß.

Jm Herbst guten Wein zu machen, der süsser sey dann Most, darzu lauter und klar.

Sehe, daß du auf eiñ Tag so viel Trauben lesen lassest, so viel du nöthig hast, und die solt du unzerknischt noch selbigen Abend oder Morgens früh hinein führen, und auf der Kelter zertretten lassen, darnach soll das Faß, worein du den Wein thun willt, trucken zubereiten, und zu einem Fuder ein halb Quart Brandtenwein darein giessen, hernach hin und her walgern, dann setz auf beede Böden, und

leg

legs an ein kühl Ort, nimm dann 1 Loth Entzian, 1. Loth Nägelein, und ein halb Loth Zimmet-Rinden 2 Loth Zucker-Kandel, und Anis, dieß alles miteinander ins Faß geworfen, und darzu ein Pfläulein voll St. Johannis-Kraut, darnach thu den Most ins Faß, und laß dasselbige auf ein zwerch Hand leer und decks mit einem Stein, laß ein Monath ungefüllt liegen, darnach füll es zu mit lautern Wein, der verjohren hat, so wird er wohl gefärbt, lauter, klar und süß.

Wein zu machen, daß er mild und sanft bleibe.

Nimm guten Most von der Kelter, sied ihn wohl und schütt ihn ins Faß.

Guten, gesunden Natürlichen Wein zu machen.

Nimm ein rein Faß, leg ein Lag Salbey darein, und darauf eine Leg trauben, und dann wiedtr Salbey, biß das voll wird, schütt dann süssen Most darauf, und wann er verjohren, so laß ihn in ein anders Faß, so wird er natürlich gut.

Ein edlen Wein zu machen.

Sammle im Sommer Kornblumen, Wicken- und Senf-Blumen, behalt sie sauber biß in Herbst, thu dann die Blumen ins Faß, und schütt Most darauf laß sie darin liegen, biß sie der Wein in dem Jähren selber auswirft und wann der Wein verjohren hat, so wird es ein über alle massen köstlicher Wein.

Im Herbst köstlichen Wein zu wachen.

Nimm ein Kübel voll Brunnenwasser und eine

Handvoll Saltz, thu es untereinander, und gieß in das Faß, schwenck es sauber aus, und gieß wieder heraus, verspund dann das Faß wohl, darnach nimm ein halb Pfund Johannes-Kraut, abgestreifelt, ein halb Pfund Zucker, und ein halb Pfund Zimmet-Rinden, sied es in einem Kessel untereinander, und seye es durch ein Tuch also warm in das Faß der Wein soll aber darinn seyn. u. laß das Faß, um ein zwerch Hand leer, sonst stoßt der Wein dem Faß den Boden aus, verspund das Faß wohl, und versperre oder verspeiße es hinten und vornen, so wird der Wein köstlich und starck. In Ablassen, wann du schwachen Wein hast, und zeuchst dem gemachten Wein darunter, so magst du 2. oder 3. Fuder damit starck machen, er ist auch gesund und gut.

Köstlichen Wein auf eine andere Art zu machen.

Bereit einen Fuderich Faß, beseng es, und reibs trucken mit einem Besen aus, verspunds wohl, und laß liegen 6. Tag, darnach nimm vor 8. Pfenning süß Holtz ein halb Pfund Zucker-Kandi 1. Loth Anis, 2. Loth Muscat-Blüh, 2. Loth Zimmet-Rinden, und 2. Loth weissen Ingwer, stoß alles wohl einem Mörsel, thu es in einen halben Eymer Wein, und laß wohl miteinander sieden, laß ob dem Feuer stehen, und bereite das Faß zuvor mit saubern Wasser, und beräucher es mit weissen Weyrauch, richt es alsdann wieder auf, giesse den halben Eimer gesotten Wein bald darein, verspund das Faß, und laß 14. Tag liegen, darnach fülle das Faß, in 4. Wochen ist er gut, du must ihn aber im

Herbst

Herbst verkauffen; wilt du ihn aber über Winter biß auf den Sommer liegen lassen, so must du ihn im Sommer ablassen, nimm alsdann ein Faß das dürr ist, brenne es, und reibs mit dem Besen sauber aus, schwencks mit saubern Wasser, wie vor, und legs an seinen Ort, darnach nimm ein Quintlein dürre Salben, u. 1. Loth Schwefel, machs an einen Ring und halts brennend ins Faß, und halt den Rauch im Faß, thu den Wein darein, und wann es schier voll ist, so verspont wohl, und laß 8. Tag liegen, ist bewährt.

Item, wann der Wein im Herbst verjohren hat, so nimm ein Maß Malvesier, und 2. Loth Zimmet-Rinden, stoß die in einem Mörsel, thus in ein Kesselein, und laß bey dem Feuer untereinander sieden, giesse es also heiß ins Faß, und verspund es gar eben, und laß 3. Wochen darinn liegen, darnach nimm ein halb Pfund Zucker und 2. Maß süssen Wein, sied es auch untereinander, und schütts ins Faß, stoß es gar eben zu, und laß 4. Wochen liegen

Wann der Wein eine Haut bekommt.

So der Wein eine Haut bekommt, und ihn in ein andern Zuber thun will, so soll man unten am dritten Reiß einen Hahnen einstecken, und der Wein lauter herab lassen, und in ein gebrühet Faß thun, und wann man den Wein gefaßt hat, so soll man 12. Maß Milch wohl abnehmen, und ins Faß thun, darnach soll man ein Vierling Wasser darein füllen, so wird der Wein köstlich, schön und beständig.

Wein etliche Jahr zu behalten, daß er nicht faul, trüb oder saiger werde.

Nimm ein gut Theil Beyfußwurtzel, sied die in

guten Wein in einen Hafen, eine Stund, thu ein halb Maß gebrannten Wein darein, und laß mit einander sieden, seihe den Wein ab von den Wurtzeln, und thu den in ein Fuder Wein, wann er verjohren hat.

Guten natürlichen Wein über Jahr zu behalten.

Lasse durch einen Zapfen zuerst den obersten darnach den untersten Wein aus einem Faß, und den mitlern behalt, der ist der beste zu behalten.

Süssen Wein zu machen.

Nimm auf den Tag, da der Most gelesen wird, von den vornen gemeldten Spon oder Einschlag ein Schnitten, henck sie an einem Drath in ein Karren-Faß, und verspund das Faß wohl, daß der Rauch nicht heraus gehet, darnach fülle das Faß mit Most, vermach aber den Trüchter, daß der Rauch im Faß bleibe, wann das Faß voll ist, so verspond es wohl, es schad dem Faß nichts. Den 12. Tag sich das Faß an, und sehe, ob der Most schön lauter sey, ist er nicht schön genug, so laß ihn noch mehr liegen, biß er lauter ist, am 10. Tag nimm ein anders Faß das schön sauber bereitet sey, brenn ein halben Spon oder Einschlag darein, und lasse den vorbehaltenen Most drein ab, nimm darnach Violwurtz, Galgant, Anis, Zimmet-Rinden, jedes vor 3. Pfenning, Zucker vor 4. Pfenning oder mehr, stoß es, und misch wohl untereinander, thus in ein leinen Säcklein, und ein Steinlein darzu, daß es mitten ins Faß hange, lasse es 15. Tagen hangen, so wird der Wein köstlich und gut. Vor Weyhnachten

soll

soll man diesen Wein ablassen, und auf ein halben Spon einbrennen, und um Faßnachten wieder auf gleiche Weiß. Wann du diesen Wein vermischen wilt, thu ein Ohm in ein Karren-Faß, so wird der Wein gantz süß, und wird das Fuder um 3. Gulden besser.

Wein wie Malvasier zu machen.

Nimm zu einem Karren-Faß 4. Maß süsser Milch, die wohl abgenommen sey, und dann ein halb Pfund Kraftmehl, zerreibs erst wohl mit Milch wie ein Brey, thu dann ein andere Milch darunter, und rührs wohl, und wann der Most ins Faß kommt, so thu die Materien darein, rührs wieder wohl mit einem Holtz, lasse das Faß auf ein halbe Maß leer, und füll es mit frischem Wasser zu, über ein Stund stich das Faß am Boden an, und laß 1. Maß heraus, und fülls mit Wasser, daß thu des Tages 3. oder 4. mahl. Durch diese Kunst wird der Wein lauter. Am andern Tag bereite ein Faß, brenne ein Spon darein einer Spannen lang und 4. Finger breit, und vermach es, daß der Rauch darinn bleibe. Diß Faß soll etwas kleiner seyn als der erste, damit es von lautern Wein voll werde, und die Hefen heraus bleibe; wann das Faß bereit, so fülle es gar mit Kübeln, thu die Hefen in ein andern Wein, so behält er seine Farb. Nimm darnach Violwurtz, Galgant, Anis, Zimmet-Rinden und Zucker, bereit es, wie du droben beym süssen Wein unterrichtet bist, hencks mit einem Steinlein mitten ins Faß, und laß 14. Tag darinn hangen, laß den Wein ab vor Weyhnachten und vor Faßnachten auf halben Spon. Thust du diesen allein lassen, so

so gilt dir 1. Maß so viel als sonst 2. wilt du ihn aber vermischen, so thu 20. Maß unter ein Fuder, er ist 4. fl. mehr werth als anderer.

Guten süssen Wein zu machen.

Im Herbst nimm 3. Pfund Hopfen, wann er am kräfftigsten ist, brich ihn ab zwischen unser Frauen-Tag, dörr ihn in der Luft und nicht an der Sonnen, schneid auch Wachholder-Holtz 4. Pfund, schäls und dörrs auch an der Luft, wann man dann im Herbst Wein fasset, soll man die Spon oder Schnitten Einschlag in ein fuderich Faß brennen, und wann der Most anfängt zu jähren, so nimm zu einem Fuder ein halb Pfund Hopfen, thus in ein Säcklein, und leg ein Steinlein darzu, daß es mitten ins Faß hange, nimm auch ein halb Pfund Wachholder-Spän, hencks auch darein, darnach nimm 2. Maß süsse Milch, thue den Raum sauber davon, und thu darunter vor 2. Pfenning Brandwein, rührs wol untereinander, und gieß in Wein, wann er anhebt zu jähren, so thu die obbeschriebene Materi darein, biß er verjohren hat, dann thu es wieder heraus, und lasse den Wein in Hornung ab auf halben Spon, so bleibt er 4 bis 5. Jahr, und fällt nicht ab.

Oder, nimm gedört Basilien-Kraut, legs in Most, und laß ihn darüber jähren, so giebt er dem Wein einen herrlichen Geschmack wie Muscateller.

Guten süssen Wein zu machen.

Nimm 3. Pfund Senf, sied den in süssem Most, giesse den laulecht in ein Fuder süssen Most, lasse es

mit-

miteinander wohl verjähren, so bleibt er ein gantzes Jahr süß, schön und gut.

Daß ein Wein nicht sauer werde.

Nimm im Herbst ein Ohm Most, wie er von der Bütt gehet, sied den gar wohl, und thu ihn in ein Fäßlein, temperier harten Wein damit, er wird lind und starck.

Oder, nimm Farrenwurtzel wasche sie schön, laß wieder trucken werden, und lege sie in den Most.

Cap. VII.

Wein schön zu machen.

Nimm St. Johannes-Kraut, hat gelbe Blümlein, und viel kleine Blättlein, zu einem Fuder so viel du unter einem Arm tragen magst, leg das im Herbst in den Wein, lasse darinn liegen, biß du ihn ablassest, so thu es wieder heraus.

Wilt du aber nach dem Ablassen schönen Wein machen, so thu es wieder drein.

Oder, nimm Bercken-Aschen, rühre sie in den Wein, einmahl oder drey, und verstopf das Faß, so wird der Wein schön und lauter.

Oder, nimm zu einem halben Fuder 2. Pfund guter Mandeln, thu die oberste Haut darvon, und stosse sie klein in einem Mörser, streichs übern Kübel durch ein Tuch, und nimm vom Wein aus dem Faß, und mische die Mandeln darunter, schütts in das Faß, und rührs wohl durcheinander, daß der Wein gantz weiß wird, in 14. Tagen wird er schön wie Rossenwasser.

Wein schön zu machen, er sey abgefallen oder schwach.

Nimm zu einem halben Fuder 4. Maß Milch, die erst gemolken sind, schlag die mit einem Besemlein, daß sie schaumend wird, thu denselben Schaum davon, und thu die Milch ins Faß, rührs wohl durcheinander ein Stund lang, in 4. Tagen wird er schön und licht.

Wein Goldfarb zu machen.

Nimm Haberstroh, thu das ins Faß und zeuch den Wein darüber, laß ihn darnach liegen, so wird er wunderschön.

Wie man soll allezeit schön Wein behalten.

Mache ein Faß nach deinem Belieben, voll Büchene Spän, darnach fülle es voll Wein, in 2. oder 3. Tagen wird er lauter. Und so viel man daraus lässet, kan man wieder andern darein thun, was vor Wein ist, schadet ihm nicht.

Wein gut zu machen.

Nimm 1. Loth Zucker, 1. Loth Nägelein, 2. Loth Anis-Körner, und 2. Loth Zimmet-Rinden, stoß zu Pulver, und thus in eine Kanne, und rührs untereinander, laß dann Wein aus dem Faß, und thue das Gemächt darein, rühr den Wein im Faß wol, und füll es voll, laß darnach 4. Tag liegen, so wird er gut.

Einen schlechten Wein wie Malvasier zu machen.

Nimm guten Galitzenstein, Galgant, weissen Ing-

Ingwer, Nägelein, Muscaten- und Benedicten-wurtzel, jedes 1. Quintlein, machs alles zu Pulver, back ein länglicht Brod, daß es zum Spund hinein gehe, schneid es nach der Länge auf, thu das Pulver, wann es zuvor wohl gedörrt ist, darein, thu das Brod wieder zusammen, thue in ein leinen Säcklein, hencks in Wein, laß es 14. Tag darinn hangen, so wird er gerecht.

Wein lieblicher und stärcker zu machen, als er von ihm selbsten ist.

Nimm den besten Brandtenwein, und thu darein Nägelein Zimetrinden und Ingwer, jedes 3. Loth, Galgant. 1. Vierling und Pferſig-Kern 2. Pfund, vermachs wohl und laß. 8. Tag darinn liegen, darnach läutere den Wein wohl ab thu von den Brandtenwein darein nach deinem Belieben.

Oder, nimm Nägelein, Zimmet-Rinden, Zucker und Muscaten, jedes 2. Loth, hencks in einen Säcklein in Wein er wird köstlich gut.

Oder henck Violwurtzel in Wein, so bekommt er einen lieblichen Geschmack, und bleibet lang.

Wein einen guten Geruch zu machen.

Nimm zu einem halben Fuder 3. Loth Gampffer und henck ihn mitten in Wein, 3. Wochen, so gewinnt der Wein einen edlen Geschmack, darnach thu den Gampffer wieder heraus, laß ihn trucken werden, so ist er wieder gut in andern Wein, leg ihn in ein wenig Baumöl, und Pfeffer darzu.

Wein zu machen, daß er wie Muscateller schmeckt.

Nimm Presilien-Blätter, hencke die in Wein ein

Tag oder etliche, nachdem das Faß groß oder klein ist, und versuch den Wein, so wird er wohl schmecken, wann es genug ist, so thu es wieder heraus.

Ein anders.

Nimm Galgant, röst den in einer Pfannen mit andern Wein, und schütt den in selbigen Wein, so wird er lauter und gut.

Einen kräftigen gesunden Wein zu machen.

Nimm Alantwurtz, schneid sie zu kleinen dünnen Scheiblein, dörre sie in der Luft, oder in einem Backofen, wann das Brod heraus ist, siehe aber, daß sie nicht staubig werden, thu dann ein Vierling in ein leinen Säcklein, nimm darzu ein Vierling Liquiritz, schneid den zu kleinen Stücklein, und thus in ein Säcklein, nimm dann anderthalb Viertel guten Wein, gieß denn in einen neuen Hafen, deck ihn wol zu, thu die 2. Säcklein darein, und laß bey einem röschen Feuer so lang sieden, biß der Wein sich des Alants und Liquiritz-Krafft unterwindet, darnach nim̃ neue heurige Feigẽ 1. Pfund, thus in ein Säcklein, Anis 1. Vierling, thus auch besonders in ein Säcklein, laß die Feigen und Liquiritz hoch auf dem Wein schweben, verseime ihn offt, und wann der Wein den dritten Theil eingesotten ist, so wird er lauter und dünn, thu dann die 4. Säcklein aus dem Wein, setze ihn vom Feur, laß ihn erkalten, und thu ihn in ein wohl vermachtes Fäßlein.

Dieser Wein räumet von Hertzen und der Brust, machet sänftiglich auswerffen, vertreibet den Husten, erfrischet und säubert den Magen, benimmt den Schwindel, vertreibet Vergicht. Wann sich

ein Mensch will nieder legen, soll er darvon ein Eyer-Schall voll nehmen, ist genug. Will jemand ein wenig dörre Salbey darein nehmen, dem wird die Leber, erfrischen, wann sie schon anfangt zu faulen.

Gap. VIII.

Alant-Wein zu machen.

Nach St. Johannis Sonnenwende grab Alant-Wurtzel, wasche sie aus einem frischen Wasser gar schön, und schabe sie schneids zu dünnen Scheiblein, und henks an die Luft, das sie dürr und nicht staubicht oder schimmlicht werde. Darnach im Lesen legs in einen Kessel oder Hafen, und gieß ihn voll gesiehenen und schönen Mostes, so viel du dessen nimmst, so schwer nimm des Alants, laß die Wurtzeln lang und gar wohl sieden, verfaime ihn oft mit einem Löffel wann der Most genug gesotten, so wird er lauter und dünn, darnach nimm die Wurtzeln alle daraus, und zerstoß sie in einem Mörsel, treibe sie durch ein Sieb, und wirfs wieder in den Kessel, und laß erwallen, darnach giesse den Most und die Wurtzeln in einen wohl gedeckten Zuber, und laß ein wenig erkalten, darnach thu alles miteinander in das Faß, worinn der ander Most ist, vermach den Spund wol, und lasse es liegen, will er in 8. Tagen nicht jähren, so mach ein gelind Feuerlein darzu, so hebt er von Stund an zu jähren, und gehen die Wurzeln an den Spund an zu jähren, und gehen die Wurzeln an den Spund über sich gar heraus, geschicht bey 8. biß 14. Tagen, darnach fülle das Faß, und verspunds wohl. Ehe aber der Most ins Faß gossen wird, so versuche ihn, ist er von Wurtzeln nicht starck genug, so solt du desselbi-

bigen Mosts an den Wurtzel gar wohl sieden, und verfaimen. Ist aber der gewürtzte Most zu haudig, so mache ihn mit gesottenen und gewürtzten Most süß nach deinem Gefallen; solches alles aber muß geschehen, ehe er anfängt zu jähren. Will man ihn dann noch kräftiger haben, so kann man verfaimt Honig, Zucker, und ander kräftig Gewürtz darein thun. Diesen Wein soll man trincken, früh nüchtern, oder, wann man schlafen geht, er räumet die Brust, macht sänftiglich husten und auswerfen.

Alant-Wein auf eine andere Art zu machen.

Nimm Alantwurtzel, wasch und schab die sauber schneide zu dünnen Scheiblein oder Stücklein, und dörre sie, wann man den Most keltert, so nimm ein grossen Kessel, thu Most und die Alantwurtz darein, laß den sieden und verschaum ihn wohl, wilt du ein Eymer Wein machen, so must du 2. Eymer Most haben, und den halben Theil einsieden lassen, zu 1. Eymer must du 2. Pfund Alant nehmen, wann der Most halb eingesotten, so seyhe ihn durch ein Sieb oder reines Gefäß, daß er ein wenig habest, so thu den Alant wieder in Kessel gieß guten Most darauf, und sied ihn gar wohl, und so es erkaltet, so thue ihn ins Faß, und spund das Faß zu, fülle keinen ungesottenen Wein darein, du verderbest ihn sonst.

Wilt du ihn kräftig machen, so nimm 2. Loth Ingwer, 1. Loth ZimmetRinden, stoß es klein, und 1. Loth Calmus, den schneid klein, thus zusam̃ in ein Säcklein, und henck's darein.

Wermuth-Wein im Herbst zu machen.

Sammle Wermuth vor St. Johannis Sonnenwinde, dann um selbige Zeit ists am kräftigsten, Tausend-Guldenkraut, Lungen- und Leberkraut, Cordobenedicten, Deumenten, und was sonst darzu tauglich ist, dörre sie in der Luft, daß sie nicht staubig werden, thu die im Herbst in ein sauber Fäßlein, thu in ein Ohmig Fäßlein eine mässige Multer voll saubere Weinbeer darzu, gieß schön gesiebenen Most daran, verspund und vermach das Faß wol, und laß ihn in einem Roth-Faß als andern Roth-Wein in sich selber jähren, du must aber dem Faß ein Lüft-Löchlein lassen, und ein Zäpflein davor machen, und im Merz den Wein ablassen. Er ist gesund zu trincken früh nüchtern und nach dem Essen, dann er wärmet den Magen, verzehret alle böse Materi, die sich im Magen gesetzt, treibet aus dem Gedärm allen Unflat, stärcket die Natur des Menschen und vertreibt alle Grimmen, Schmertzen und Kranckheiten.

Salbey-Wein zu machen.

Salbey-Wein magst du auf gleiche Art machen, wie den Wermuthwein, nur daß das Salbey soll gerieben, und in einem Säcklein in Wein gehenckt werden. Wie oft du Wein daran geust, so hast dir in einem Tag wieder schönen Salbeywein. Dieser Wein ist vor viele Kranckheiten gut, besonders dem die Leber faulet, oder einen stinckenden Athem hat, der esse oft gebackene Salbey, auch Wein und Brod, und pulvere Salbey darauf, der bekommt wieder eine frische Leber.

Wer-

Wermuth-Wein auf eine andere Art zu machen.

Nimm eine Handvoll dürren Wermuth, halb so viel Denmenten, ein wenig Cordobenedickta, 2. Zähen Galgant, 2. Quintl. Zimmet-Rinden, und 50. bis 60. Nägelein, zerschneid alles klein, thus in ein sauberes Säcklein, und hencks in Wein, dieses Säcklein ist ein halb Jahr gut.

Rosenwein zu machen.

Nimm weiss-Rosen-Blätter, die wol zeitig seyn, dörre sie an der Lnft, und nicht an der Sonnen, behalt die, daß sie nicht schimmlicht werden, und im Herbst, wann du Most hast, so siede den, aber nicht länger, als biß er schäumt, daß er nicht zu dick werde, so schmeckt er wie Span-Wein.

Rosenwein auf eine andere Art zn machen.

Nimm weisse Feld Rosen, dörre sie in der Luft, darnach im Herbst so nimm ein Fäßlein, thu weisse Most darein, laß den verjähren, und wann er im Satz ist, so henck die Rosen in einem Säcklein darein, thu ein Steinlein dazu, daß sie gen Thal sincken, vermach den Spund wohl, daß die Kraft nicht heraus gehe, thust du viel Rosen darein, so wird er desto kräftiger.

Holderwein zu machen, der wie Muscateller schmeckt.

Nimm Holder-Blüh, thu die Blüh von den Stengeln, dürre sie auf einem saubern Tuch an der Luft, und verwahrs, daß sie nicht fault oder schimlicht wird, und im Herbst thu Most in ein Fäßlein, laß

laß den verjähren, und wann er im Saltz ist, so henk die Blüh drein, je mehr du der Blüh nimmst je kräftiger er wird, wilt du ihn süß haben so thu Zimmet Rinden, Paradieß Körner, und andere Specerey darein.

Kirschen-Wein zu machen.

Nimm wohlzeitige Kirschen, presse den Saft heraus, thu den in Wein, nimm allezeit zu 2. Maß lautern Weins, 1. Maß Kirschen-Saft, und thu darein wenig Honig, solches aber muß wohl gereiniget, und in einem Kesselein zerlassen werden, darnach nimm 1. Loth Nägelein, 1. Loth Galgant, und 1. Loth Zimmet, stoß es, thus in ein Säcklein, und henckes darein, so gibts einen klaren herrlichen Wein.

Zitwen-Wein zu machen.

Wilt du 3. Ohm Zitwen-Wein haben, so nimm anderthalb Ohm süssen Most, sied den in einem Kessel, biß der dritte Theil eingesotten, darnach nimm 3. Loth Zimmet Rinden, 1. Loth Zitwen, 1. Loth Nägelein, 1. Loth Paradießkörner, und 1. Loth langen Pfeffer, grob gestossen, thus in ein Säcklein von Beutel-Tuch, und hencks zum Spund hinein, fast mitten ins Faß.

Beer-Wein mit Salbey zu machen.

Nimm dürre Salbey, ein gut Theil, nachdem das Faß groß ist, und lege in dasselbe eine Schicht Salbey, darnach eine Lag Beer darauf, daß das Faß mehr dann halb voll werde, darnach schlag das Faß zu, und schütt guten Most darauf, so wird er gerecht und gut.

Muscateller oder Mulvasier zu machen.

Nimm 5. oder mehr frische Eyer, nach Grösse des Fäßleins, leg die ein oder zwey Stund in frisch Wasser nimm dann das Weiß heraus, thus in ein Säcklein, und über eine kleine Weile nimm ein Achtel Muscateller, gieß auch daran, und klopf es, darnach gieß in ein Säcklein das feucht ist, und nimm ein wenig Muscateller darzu u. füll das Fäßlein voll damit, darnach gieß von einem Seckel in das ander, und zertheils fein, darnach so nimm Milch, nachdem das Fäßlein groß ist und thu wie vor.

Schönen Spon Wein zu machen.

Nimm Buchen-Spän, schneide sie so dünn du kanst, und nimm zu einem halben Fuder ein Sack voll siede sie in einem Kessel mit Wasser, darnach wasch sie in frischem Wasser sauber, und laß wieder dürr werden, thue sie in ein Faß, und gieß Wein darüber, er mag gefärbt oder gebrochen seyn, so wird er in 14. Tagen schön, und magst du wohl daraus trincken, und wieder andern gebrochenen Wein darein füllen.

Kamp-Wein zu machen.

Nimm zu einem halben Fuder 6. oder 7 Butten voll Kämm, schütt guten Most daran, und wann der Kamp-Wein verjohren hat, und schön ist, so laß ein ander Faß bereiten, daß da nicht so groß ist, laß den Kamp-Wein darein, schlag das Faß auf, thu die Kämp heraus, wasche das Faß, und die Kämp sauber, thu die wieder in das Faß und fülle des zu mit andern Wein, der nicht schön ist an der Farb, oder saiger, oder einen bösen Geschmack hat,

es mag älter oder neuer seyn, so wird er schön auf den Kämmen, und wann er schön ist, so magst du den zum untern Zapffen heraus lassen, und unter andern Wein füllen.

Schönern Spon-Wein im Herbst

Nimm weiß Heßlin-Holtz, wann du aber das nicht haben kanst, so nimm Büchen-Holtz, schneid oder stoß mit einem Hobel dünne Spän daraus, siede die in einem Kessel eine Viertelstund, darnach schütts in ein Zuber mit frischem Wasser, und laß wol wässern, darnach dörre sie an der Sonnen wohl, im Herbst thu sie in ein Faß, und gieß Most darüber, so reiniget er sich in wenig Tagen, als wann es firner Wein wäre.

Guten Brombeer Wein zu machen.

Nimm 1. Maß Honig, und 5. Maß Brombeer, misch wol untereinander, darnach thu 6. mahl so viel Wein daran, laß das bey einem Feuer sieden, daß es erwallet, und verschaum es wohl, darnach seyhe es durch ein Tuch, und so es erkaltet, so thu es wieder zum Feuer, und verschaume es wie vor, darnach thu es in ein sauber Fäßlein, und laß es wieder zu ihm selber kommen, wann du dann davon trincken wilt, und dir zu starck ist, so misch mehr Wein darunter, und mach ihn nach deinem Belieben. Dieser Wein ist gut vor alle natürliche Hitze.

Bund- oder Stroh-Wein zu machen.

Nimm Waitzen, wann er gelb wird, und ehe er recht zeitig ist, schneide ihn so hoch du kanst an dem

Halm ab, binde die Aehren zu Büschlein und henck sie in die Lufft, nimm dann zu einem Fuder ohngefähr einen Metzen oder Simmern voll von denen Büschlein, thu sie in ein Faß und gieß wohl gesiehenen Most daran, thu auch ein Multer voll gemostete, u. so viel ungemostete Wein-Beern darzu, verschlag oder verspond das Faß gar wohl, und laß ihn an sich selbst jähren, so wird er schön, lauter und durchsichtig, so oft du daraus trinckest, und ihn wieder auffüllest, so hast du in 3. Tagen lautern Wein.

Ippograß zu machen.

Nimm ein Maß rothen Wein, und thu darein 1. Loth Zimmet-Rinden, 1. Loth Nägelein, 1. Loth Imber, 1. Quintlein Zitwen, und ein Wurtzel Galgant, thu alles in den Wein, mach darnach ein langes Säcklein von Beutel Tuch, gieß ihn einmal oder 4. durch, so ist er gut.

Welchen Wein, als Claret, Draminer und Passauer zu machen.

Nimm Zimmet-Rinden 4. Loth, Imber 2. Loth Nägelein, 1. Loth Paradiß-Körner, Galgant und Muscaten, jedes 2. Quint, Cardemonien 1. Loth Safran 1. Quint, und dann Zucker oder gut Honig, und 3. Stübichen Wein.

Andern welschen Wein zu machen.

Nimm von dem allerbesten, wolzeitigen, süssen weissen oder rothen Trauben, brich die Beer darvon ab, lege solche 14 Tage lang auf Stroh, oder so lange, biß sie welkt, und denen Zibeben gleich werden, alsdann giesse guten Most darüber, die rothen Beer

Beer müssen wol verdeckt, zum wenigstē 24 Stunden stehen, alsdann muß man so viel als man kan abschöpffen, und ein besonder Faß füllen, so wird dann solcher Wein sehr gut.

Die Fäßlein zu obigen Weinen zu bereiten.

Man muß die Fäßlein mit gutem darzu bereiteten Brandtwein wohl ausbreñen, weñ man dergleichen Most hinein lässet, auch muß man das Fässel zwey Finger leer lassen, alsdann muß man das Fäßlein mit gutem Brandwein durch ein Röhrlein fein sachte anfüllen, daß er sich mit dem andern Wein nicht vermische, sondern als ein Oel darob schwimme, dann verpichet man solche Fässel, und legt solche an ein kühles Ort.

Auf eine andere Art, Wein dem welschen Wein gleich zu machen.

Man nimmt den besten Rosinen in ein Faß, geußt guten alten rothen Wein darauf, und drey, vier, oder mehrmalen rothen Most darauf, so wird er seyn wie welscher Wein.

Guten Moßler Wein zu machen.

Man lässet das Faß mit wohlgedörrten Hollunderbeern wohl ausbrühen, und so dann alsobalden Wein darein gethan, und mit Scharlach vergöhren lassen.

Süssen und wohlschmeckenden Wein zu machen.

Will man einen Wein in der Göhre süsse behalten, daß er einen lieblichen Geschmack gewinne, so nimmt man 3. Maß Mostes aus der Kelter oder

Presse, so abgepresset, darunter zwey Pfund Senf gethan, in das Faß gegossen, und wohl gerühret, so höret der Wein auf zu göhren, und bleibet süsse, das muß man aber erst thun, wann der Wein eine Weile gelegen hat, sonsten taugt es nicht.

Daß der Wein fein sanft und lind bleibet.

Man nimmt guten Most von der Kelter, siebet ihn, und thut solchen in ein reines Faß, nimmt dann im Herbst Farren-Wurtzel, wäschet solche schön, und trocknet sie, legt solche in das Faß, darinnen der Most ist, welcherley Weine man nun damit mischet, dieselbigen können dann von wegen der Wurtzel nicht sauer werden.

Guten natürlichen Wein zu machen.

Wann man gerne natürliche süsse Wein machen will, so muß man nehmen 4. Loth klein gepülverisirten Zimmet, 4. Loth pülverisirter Muscaten-Blüh, 1. Loth Nägelein, 2. Loth Cardamömlein 1. Loth Enis, und dann so viel schönen mit reinem Wasser oft abgesottenen Schwefel, so viel hierzu vonnöthen, alsdann alles untereinander wol vermischen, hernach lässet man solches miteinander in einer reinen Pfannen ob gelinden Kohlfeuerlein zergehen, rühret es mit einer höltzernen Spatel wohl untereinander, hernach schneidet man schönen Zwilch in kleine Stücklein eines Fingers lang und zwey Finger breit, ziehet solche durch den zergangenen Schwefel, und machet also gute Wein-Einschläge, solche Einschläge brennet man nun in einem Eymerichten Faß ab, hänget solche an einen eisernen Drath,

Drath, brennet es wie gesagt, in das Faß, schlägt hernach den Spund oben fest zu, daß der Einschlag im Faß bleibet, darauf muß man von Stund an das Faß mit Wein anfüllen und zwar mit solchem Wein, der erst von der Kelter kommt, daß der Rauch mit heraus kommen, den dritten Tag darauf muß man den Wein besehen, wann solcher lauter worden, muß man ihn in ein ander Faß ablassen, das solle man auch mit dem vorigen Most zubereiten, und so viel in dem ersten Faß des Weins ausbleibet, und so viel solle man in das andere Faß Wasser füllē, darnach über 8. Tag solle man den Wein wieder ablassen in das erste Faß, und das solle sauber bereitet werden, da man den Wein am ersten habe abgelassen, so wird der Wein süsse und schön, währet lange, und ist lieblich zu trincken.

Guten süssen Wein zu machen.

Man muß nehmen einen Eymer guten Mosts von der Kelter, wann solcher am allersüssesten ist, und ihn bey dem Feuer erwallen lassen, und ihn hernach in ein reines Fäßlein füllen, darmit füllet man die harten Weine, so werden solche fein süß und milde.

Guten natürlichen Wein über Jahr zu behalten.

So muß man den obersten und untersten Wein zu erst aus dem Faß durch drey Zapffen lassen, der mittlere Wein ist der best.

Süsse und gute Wein zu machen.

Wer guten und süssen Wein machen will, der sein lauter und klar seyhe, der muß auf einen Tag so viel

Leser bestellen, damit die Trauben auf einen Tag alle können abgelöset werden, und solche müssen mit guter Vorsichtigkeit so viel möglich unzerknirscht hinein geführet werden, und denselben Abend noch zu keltern aufschütten, das Faß muß man trocken bereiten, darein sollte man dann ein halb Quart gebrannten Wein zu einem Fuder schütten, und das wohl zuspünden, und fein hin und her welzen, alsdann auf den Boden setzen, und an ein kühles Ort thun, hernach nimm man 2. Loth Entzian 2. Loth Nägelein, 1. Loth Zimmet-Rinden, stösset alles zusammen in einem Mörsel, item 4. Loth Candel Zucker, und überzogenen Enis, diß alles untereinander auf blose Trauben in das Faß gethan, und darzu geworfen fünf Hände voll Johanniskraut, darnach thut man den Most in das Faß, lasset es auf eine quere Hand leer, drucket es mit Steinen, und lasset es liegen ohngefehr einen Monat, darnach so füllet man es mit lauterm Wein, der verjohren ist, so wird er wol gefärbt, lauter, klar, und süß.

Roßmarin Wein.

Nimm den Roßmarin, so viel du wilst, lege sie in ein Fäßlein, fülle das mit frischem Most, wie er von der Kelter kommt, und lasse ihn, wie andern darmit vergöhren. Man kann ihn auch mit gutem alten Wein zubereiten, und die Blühte von Roßmarin mit darzu nehmen, so wird er desto kräftiger. Wem beliebet, mag ihn auch mit Weinbeern und Spähnen wie oben gelehret worden, zubereiten, davon trincken, und andern guten Wein wieder nachfüllen.

Die-

Dieser Wein hat sehr fürtrefliche Kräften und Tugenden, wie ein alter Meister, Anazur genandt, berichtet, welcher zu Babylonia grosse Wunder darmit gethan, dann er ist sonderlich kräftig und mächtig, alle Sinne, fürnehmlich aber das Gedächtniß zu stärken, die Melancholey zu vertreiben, dem Angesicht eine schöne frische lebhafte Farbe, und dem Munde einen lieblichen Geruch zu machen, die Glcht, Lähme, Mutter-Beschwerung ꝛc. zu vertreiben.

Breinstetten-Wein zu machen.

Nimm einen Wachholder-Stecken, der von dem Spunden biß auf den Boden langet, bähe den im Feuer und ziehe die obere Rinden herab, und thu den also warm ins Faß, und laß ihn darinnen, so wird er brünstlen und überaus gut.

Kräuter-Wein anf allerley Art zu machen.

Nimm desselben Kraus, was vor Wein du machen willt, brenns, und distilliers nimm dann davon, nachdem Weins viel ist.

Vom Bier.

WAnn sich ein Bier verkehrt hat, so nimm heiß Gersten-Brod aus dem Ofen, brichs voneinander, und legs über den Spund, thu es etlichemal, biß wieder kommt.

Trüb Bier oder Wein lauter zu machen.

Nimm eine Handvoll Saltz, brenns, mengs unter 1. oder 2. Maß Wassers, gieß ins Faß, und laß über Nacht ruhen, so wird es lauter und lieblich zu trincken.

Bier lieblich zu machen.

Hencke ein halb Pfund Benedicten-Wurtz und wilde Salbey darein.

Sauer Bier wieder lieblich zu machen.

Nim̃ ein Hand voll Saltz oder drey, und so viel Aeschen, und ein Maß Wassers oder drey, rühr das darunter, du must aber mit dem Spund ein Tuch davor halten, sonst laufft alles heraus, und loß also versauffen.

Oder nimm Habern mit dem Streh, wann er beginnt gelb zu werden, schreib Büschlein daraus, und hencks darein, so stößt er wieder auf, und thut wie jung Bier.

Daß ein Bier im Sommer oder in der Fasten nicht sauer oder entzig werde.

Nimm Kyen, schneid Spän darvon einer Spannen lang und 2. Finger breit, wirf die aufs Bier, wann es noch ganz warm ist, das benimmt ihm den Sommerentzen, und erhält es, daß nicht sauer werde, ist eine wunderbahrer Kunst.

Bier zu erhalten, daß es sich nicht verkehre oder abfalle, wenn man daraus schenckt, oder darvon trinckt.

Wann du ein Bier wilt anstechen, nimm ein fri-

frisches Ey, das erst an selbigen Tag gelegt worden, thus ins Faß, nimm darnach Leimen oder Letten, und vermach den Spund wohl, so bleibet er beständig.

Oder, nimm Linden-Blätter Nuß-Blätter und Beyfuß, eins so viel als das ander, und halb so viel Wermuth, henck das ins Bier.

Item, etliche legen schöne weiße Kißling-Steine aus einem fliessenden Wasser darein.

Daß ein Bier nicht sauer werde.

Henck Centaurien und Bertram darein, diese zwey Kräuter verhüten allen Zufall. Man mag auch wol Lorbeeren darein thun gibt ihm einen köstlichen Geschmack.

Bier frisch zu machen.

Nimm Büchen-Aschen, reuthe dir sauber, u. mache sie mit dem Bier dick an wie einen Brey, gieß den ins Faß, und rührs gar wol, laß darnach ruhen, so wird es schön frisch.

Bier schön lieblich und klar zu machen.

Nim̃ Saltz und Hefen von demselben Bier, daß du bereiten wilt, rühr und schlag es wohl durcheinander, darnach laß ein wenig von dem Bier darunter, und rührs auch wol, gieß es alsdann ins Faß, und rührs abermal, füll das Faß, und laß ruhen. Etliche thun zum Saltz auch halb so viel Alaun merck aber, es ist genug ein Viertel mit Saltz gemischt, zu einem Fuder ein Quart, wann man ihm mehr thut, so ists zu viel, aber auf solche Weiß wird

es

es schön, und gut zu trincken, wie Schwenitzer-Bier.

Grob und sauers Bier zu machen, daß es gut und lustig zu trincken werde.

Zerstoß Waitzen, vermeng den mit Hefen von demselben Bier, und schütts in das Faß Oder henk den zerstossenen Waitzen mitten ins Faß, so wirds süß.

Oder, nimm Hopfen, und 3. Eymer zu einem Fuder klopfs mit gutem Bier in einander, und gieß ins Bier, so es giert, so wird es lustig zu trincken.

Wann ein Bier nach dem Faß stinckt.

Nimm 15. Waitzen-Körnlein, mache eine Bündelein darvon, und hencks in das Faß, so wird das Bier wohlgeschmack.

Oder, nimm das Kraut, Reynfall genannt, Wachholder-Beer, roth Benedictenwurtzel, und des H. Geistes Wurtzel, eines so viel als des andern, und 4. Eyer, frisch oder hart, hencks oder legs in Bier.

Bier in der Brau scharff und wohlriechend zu machen.

Nimm ein Stück Hartz wirf das in den Hopffen, wann er sied, und laß es mit sieden, so wird das Bier frisch und wohlgeschmack.

Bier oder Wein frisch zu behalten.

Wann daß Faß mit Bier oder Wein gefüllet ist, so thu Hopfen darein, und setze das Faß auf den Boden, man muß aber dem Faß ein Luft-Löchlein lassen.

Essig-

Essig-Büchlein.

Einen guten Essig zu stellen.

Stosse Weinstein zu Mehl, nimm darnach scharffen Essig mache ein Taiglein daraus, dörrs und stoß wieder, thu solches dreymahl, oder öfter, nimm dann von diesem Mehl, thus in Wein, so wird ein guter scharffer Essig daraus.

Oder, presse einen Saft von unzeitigen Wein-Beern aus, seyhe den sauber, und gieß Essig daran, wann er 3. oder 4. Tag stehet, so seyhe ihn ab, von seinem Lager, thu es etlichemal, so wirds guter Essig.

Oder, nimm Häfel, oder Sauertaig, von Röcken-Taig back den in einen Ofen, und lege ihn in lauen Wein, vermach aber das Fäßlein wohl, so wird er guter scharffer Essig.

Guten Essig zu machen.

Nimm ein neugebackene Semmel, oder Wecken, leg die in guten Essig, laß ein wenig liegen, darnach thus heraus, und laß dörr werden, machs zu Pulver, rührs wieder mit gutem Essig an zu einem Taig, stelle darmit einen Essig an, er wird gut.

Eine geringere Art Essig zu machen.

Stosse saure Holtz Aepfel, presse den Saft heraus, und laß den in Wein trepfen, man mag auch die Aepfel drein hangen, es gibt guten Essig.

Etliche nehmen nur den blossen Saft von Holtz-Aepfeln ohne Wein, fülle damit ein Krug oder Fäßlein, und lassen ihn in Wärme liegen so gibt es auch guten Essig.

In

In Eyl guten Essig zu machen.

Nim Eisen oder Stahl, lösche das 5. oder 6mal in Wein ab, darvon wird ein scharfer Essig.

Oder, wer behend einen Essig haben will, der werffe Saltz in einen Wein, mit Pfeffer und Sauertaig vermischt, und rühre es wohl untereinander.

Oder leg grosse Nußbaum-Wurtzel in Wein, es giebt guten Essig.

Oder, leg glüende Stein, Ziegel oder Stahl hinein.

Krancken Essig zu helffen.

Hencke in einem Säcklein ein wenig Hefen hinein, er wird wieder starck.

Oder, leg etliche Stücklein Gerstenbrod hinein, er wird in 3. Tagen starck.

Oder, leg Knoblauch-Saamen darein, so wird er auch wieder starck.

Essig starck zu machen.

Leg oder henck sauer Urbau in einen schlechten oder schwachen Essig, und setze ihn hintern Ofen, oder zu der Wärme, er wird starck.

Rothen Essig zu machen.

Laß den Essig ein Tag oder drey über Klapper-Rosen oder Grasi Blumen stehen, schütt darnach den Essig ab, so wird er schön roth. Und so magst du auch von Korn-Blumen blau, oder von Lavendel, Roßmarin und andern dergleichen wolgeschmacken Essig machen.

Essig zu machen, den man bey sich tragen, und auf der Reiß gebrauchen kann.

Nimm Weinstein, leg den 9. oder 10. Tag in Essig,

sig, darnach dörr ihn an der Sonne, und wann er wohl dörr ist, so leg ihn wieder 10. Tag in Essig und dörr ihn abermal, darnach stoß ihn zu Mehl, wann du dann Essig brauchst, so thu ein wenig darvon in ein Glaß Wein, so hast du Essig.

Oder, nimm wilde Kirschen, ehe sie zeitig werden, Maul-Beer, die noch roth sind, unzeitige Wein-Trauben und Eicheln ehe sie zeitig werden, gieß scharfen Essig darüber, mach ein Taiglein, knette es miteinander zusammen, mache kleine Küchelein daraus, und laß an der Sonnen dörr werden. Wann du nun Essig brauchst, so leg solche Küchlein in Wein und zerlaß sie, so hast du guten Essig.

Essig aus Bier zu machen.

Mache einen neuen Hafen glüend, und gieß heiß Bier darein, er wird gut.

Oder nimm Bier, sieds, und wann es wieder kalt ist, so thu Sauertaig darein, und geröst und gebrennte Erbsen, so wird behend guter Essig daraus.

Item, nimm 4. Maß Wassers, und ein Quärtlein Honig, und ein Meß Weins sied es wohl, und thus in ein Fäßlein, so wird es bald sauer.

Item, wirf in eine Bütten mit Bier, wann es giert, 13. Waitzen-Körner, und Rinden von Röcken-Brod, und ein wenig Myrrha, so wird das Bier zu Essig.

E N D E.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Nützliches Wein-Büchlein, oder Unterricht, nicht allein wie man guten Wein pflegen ... soll

S.l. 1796

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- Ldw 876
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11266582-1
VD18 11777052-003